SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

Anno 151° - Numero 56

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Martedì, 9 marzo 2010** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06-85081

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale**, *pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*
- **1ª Serie speciale:** *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
- **2ª Serie speciale:** *Comunità europee (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
- **3ª Serie speciale:** *Regioni (pubblicata il sabato)*
- **4ª Serie speciale:** *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
- **5ª Serie speciale:** *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura per l'inserimento degli atti nella *Gazzetta Ufficiale* telematica, le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica: gazzettaufficiale@giustizia.it, curando che nella nota cartacea di trasmissione siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

SOMMARIO

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Ministero dell'economia e delle finanze

Ministero della salute

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Agenzia italiana del farmaco

SUPPLEMENTO ORDINARIO N. 47/L

DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 2010, n. **32**.

Attuazione della direttiva 2007/2/CE, che istituisce un'infrastruttura per l'informazione territoriale nella Comunità europea (INSPIRE). *(10G00043)*

SUPPLEMENTO ORDINARIO N. 48/L

Ministero dello sviluppo economico

DECRETO 13 gennaio 2010, n. **33**.

Regolamento di attuazione del Codice della proprietà industriale, adottato con decreto legislativo 10 febbraio 2005, n. 30. *(10G0044)*

SUPPLEMENTO STRAORDINARIO N. 3

Ministero dell'economia e delle finanze

Conto riassuntivo del Tesoro al 31 dicembre 2009 - Situazione trimestrale dei debiti pubblici. *(10A01301)*

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 4 dicembre 2009.

Autorizzazione all'emissione di carte valori postali commemorative e celebrative per l'anno 2010.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'art. 32 del testo unico delle disposizioni legislative in materia postale, di bancoposta e di telecomunicazioni, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 29 marzo 1973, n. 156;

Visto l'art. 213 del regolamento di esecuzione dei libri I e II del codice postale e delle telecomunicazioni (norme generali e servizi delle corrispondenze e dei pacchi), approvato con decreto del Presidente della Repubblica 29 maggio 1982, n. 655;

Vista la legge 12 gennaio 1991, n. 13;

Vista la legge 14 gennaio 1994, n. 20, e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 22 luglio 1999, n. 261, e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, e successive modificazioni;

Visto il decreto-legge 16 maggio 2008, n. 85, convertito, con modificazioni, dalla legge 14 luglio 2008, n. 121;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 novembre 2008, n. 197;

Riconosciuta l'opportunità di emettere nell'anno 2010 carte valori postali celebrative e commemorative;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 27 novembre 2009;

Sulla proposta del Ministro dallo sviluppo economico;

Decreta:

Art. 1.

1. È autorizzata l'emissione, nell'anno 2010, delle seguenti carte valori postali:

a) francobolli celebrativi del 150° anniversario della Spedizione dei Mille, verso l'Unità d'Italia;

b) francobolli celebrativi di Confindustria, nel centenario della fondazione;

c) francobolli celebrativi della Solenne Ostensione della Sindone;

d) francobolli celebrativi del quotidiano «Il Corriere Adriatico» di Ancona, nel 150° anniversario della fondazione;

e) francobolli celebrativi del Plautus Festival di Sarsina, in occasione della 50ª edizione del Festival e del 10 anniversario della scomparsa del latinista Ettore Paratore;

f) francobolli celebrativi di Assonime, Associazione fra le Società italiane per azioni, nel centenario della fondazione;

g) francobolli celebrativi del completamento della Linea ferroviaria ad alta velocità Torino - Salerno;

h) francobolli celebrativi della Congregazione delle Suore ministre degli infermi di San Camillo;

i) francobolli celebrativi della Scuola enologica di Conegliano;

j) francobolli celebrativi della Mostra filatelica «Quel magnifico biennio 1859-1861»;

k) francobolli celebrativi di Europa 2010;

l) francobolli celebrativi della Giornata della Filatelia;

m) francobolli celebrativi di Roma Capitale;

n) interi postali celebrativi del Premio internazionale «Asiago» di arte filatelica;

o) interi postali celebrativi della Manifestazione filatelica nazionale;

p) francobolli commemorativi di Michelangelo Merisi detto «Il Caravaggio», nel IV centenario della morte;

q) francobolli commemorativi di Joe Petrosino, nel 150° anniversario della nascita;

r) francobolli commemorativi di Ennio Flaiano e Mario Pannunzio, nel centenario della nascita;

s) francobolli commemorativi di Giorgio Perlasca, nel centenario della nascita;

t) francobolli commemorativi di Giovanni Virginio Schiaparelli, nel centenario della morte;

u) francobolli commemorativi di Leonardo Sciascia;

v) interi postali commemorativi di Francesco Datini, nel VI centenario della morte.

Art. 2.

1. Con separato provvedimento sono stabiliti il valore e le caratteristiche delle carte valori postali di cui all'art. 1 del presente decreto.

Il presente decreto è inviato alla Corte dei conti per la registrazione e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Dato a Roma, addì 4 dicembre 2009

NAPOLITANO

BERLUSCONI, *Presidente del Consiglio dei Ministri*

SCAJOLA, *Ministro dello sviluppo economico*

Registrato alla Corte dei conti il 9 febbraio 2010
Ufficio di controllo atti Ministeri delle attività produttive, registro n. 1, foglio n. 74

10A02734

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 1° marzo 2010.

Proroga dello stato di emergenza in ordine agli eccezionali eventi meteorologici che hanno colpito la regione Molise, nei mesi di novembre e dicembre 2008.

IL PRESIDENTE
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Visto l'art. 5 della legge 24 febbraio 1992, n. 225;

Visto il decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112;

Visto il decreto-legge 7 settembre 2001, n. 343, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 novembre 2001, n. 401;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri datato 11 dicembre 2008;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri in data 18 dicembre 2008, con il quale è stato dichiarato lo stato di emergenza in tutto il territorio nazionale, relativamente agli eventi atmosferici verificatisi nei mesi di novembre e di dicembre 2008, fino al 31 dicembre 2009;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri in data 13 gennaio 2010, con il quale è stato prorogato, fino al 31 dicembre 2010, lo stato di emergenza in ordine agli eccezionali eventi meteorologici che hanno colpito le regioni Calabria, Campania, Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Marche, Piemonte, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Valle d'Aosta e Veneto, nei mesi di novembre e dicembre 2008;

Considerato che la dichiarazione dello stato di emergenza è stata adottata per fronteggiare situazioni che per intensità ed estensione richiedono l'utilizzo di mezzi e poteri straordinari;

Ravvisata, quindi, la necessità di mantenere l'assetto straordinario e derogatorio nel contesto critico in rassegna, al fine di consentire il rapido espletamento delle iniziative finalizzate ad un rientro in un contesto di ordinarietà;

Vista la nota della regione Molise del 15 febbraio 2010 con la quale si rappresenta la necessità di prorogare lo stato di emergenza in rassegna;

Considerata la necessità, per la predetta regione, di completare gli interventi straordinari in corso di esecuzione e le attività già programmate finalizzate al superamento della situazione emergenziale in rassegna;

Ritenuto, quindi, che nel caso di specie ricorrono i presupposti di cui all'art. 5, comma 1, della legge 24 febbraio 1992, n. 225, per la proroga dello stato di emergenza;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri adottata nella riunione del 1° marzo 2010;

Decreta:

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 5, comma 1, della legge 24 febbraio 1992, n. 225, in considerazione di quanto espresso in premessa, è prorogato, fino al 31 dicembre 2010, lo stato di emergenza per gli eccezionali eventi meteorologici che hanno colpito tutto il territorio nazionale nei mesi di novembre e dicembre 2008, con riferimento alla regione Molise.

Il presente decreto verrà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 1° marzo 2010

Il Presidente: BERLUSCONI

10A02883

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

DIPARTIMENTO PER LO SVILUPPO E LA COMPETITIVITÀ DEL TURISMO

DECRETO 16 febbraio 2010.

Riconoscimento, alla sig.ra Lioudmila Dorochenko, di titolo di formazione professionale estero abilitante all'esercizio della professione di guida turistica nell'ambito territoriale di Roma e provincia.

IL CAPO DIPARTIMENTO
PER LO SVILUPPO E LA COMPETITIVITÀ DEL TURISMO

Vista la legge 23 agosto 1988, n.400 recante la disciplina dell'attività di Governo e dell'ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300 recante la riforma dell'organizzazione del Governo;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 303 concernente l'ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri;

Visto l'art. 1, comma 19-*bis* del decreto-legge 18 maggio 2006, n. 181, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 luglio 2006, n. 233, così come modificato dall'art.2, comma 98 del decreto-legge 3 ottobre 2006, n. 262, convertito in legge 24 novembre 2006, n. 286 che ha attribuito al Presidente del Consiglio dei Ministri le funzioni di competenza statale in materia di turismo e che, per l'esercizio di tali funzioni, ha istituito presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri il Dipartimento per lo sviluppo e la competitività del turismo;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 24 agosto 2009, registrato alla Corte dei conti il 17 settembre 2009, con il quale è stato conferito al cons. Caterina Cittadino l'incarico di Capo Dipartimento per lo sviluppo e la competitività del turismo;

Vista la legge 29 marzo 2001 n. 135 recante «riforma della legislazione nazionale del turismo»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, recante «norme di attuazione del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, a norma dell'art. comma 6, del decreto legislativo n. 286/1998»;

Visto l'art. 49 del predettodecreto del Presidente della Repubblica n. 394/1999 che disciplina le procedure di riconoscimento dei titoli professionali abilitanti per l'esercizio di una professione, conseguiti in un Paese non appartenente all'Unione Europea;

Vista l'istanza della sig.ra Lioudmila Dorochenko, cittadina italiana, nata a Cerepovetz il 13 agosto 1960, diretta ad ottenere il riconoscimento dei titolo di formazione professionale conseguito nella Federazione Russa, ai fini dell'accesso ed esercizio in Roma e provincia della professione di «guida turistica» nelle lingue: italiano e russo;

Viste le determinazioni della Conferenza di servizi del 26 gennaio 2010, favorevoli alla concessione del riconoscimento richiesto previo superamento di una misura compensativa consistente in una prova attitudinale che si articola in un esame orale da effettuarsi presso la Provincia di Roma in quanto la formazione ricevuta dall'interessata riguarda materie sostanzialmente diverse da quelle coperte dal titolo di formazione richiesto per il citato ambito territoriale;

Acquisito agli atti il parere del rappresentante di categoria;

Decreta:

Art. 1.

Alla sig.ra Lioudmila Dorochenko, cittadina italiana, nata a Cerepovetz il 13 agosto 1960, è riconosciuto il titolo di formazione professionale di cui in premessa quale titolo abilitante per l'accesso e l'esercizio della professione di guida turistica nell'ambito territoriale di Roma e provincia nelle lingue: italiano e russo.

Art. 2.

Il riconoscimento di cui al precedente art. 1 è subordinato al superamento di una prova attitudinale orale, di cui in premessa, secondo le indicazioni individuate nell'allegato *A* che costituisce parte integrante del presente decreto.

In caso dì valutazione finale non favorevole la prova può essere ripetuta; qualora la prova abbia avuto esito positivo, la Provincia di Roma rilascerà alla sig.ra Lioudmila Dorochenko un attestato di idoneità valido per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio della professione.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 16 febbraio 2010

Il capo Dipartimento: CITTADINO

ALLEGATO *A*

La prova attitudinale orale consiste nell'acquisizione, da parte della sig.ra Lioudmila Dorochenko, della conoscenza delle opere d'arte, dei monumenti, dei siti archeologici e museali nonché delle bellezze naturali e delle risorse ambientali nell'ambito Roma e provincia.

Tenuto conto che la sig.ra Lioudmila Dorochenko risulta essere un «professionista» già qualificato nella Federazione Russa e che è stata accertata la sua conoscenza delle lingue italiano e russo, le materie sottoelencate sono oggetto della prova.

Cultura storico-artistica generale:

Conoscenza dei principali eventi, figure, correnti di pensiero, movimenti, stili, opere che, sotto il profilo storico, archeologico, artistico e culturale costituiscono testimonianza significativa della storia e della produzione artistica del territorio regionale e in modo specifico del territorio della provincia di Roma, in tal caso saranno richiesti maggiori elementi di dettaglio soprattutto per quanto concerne gli stili e le opere.

Geografia economica ed ambientale generale e delle località in cui deve essere esercitata la professione:

Conoscenza della situazione geografica generale della Regione Lazio e in particolare della provincia di Roma con riferimento: alle vie di comunicazione principali, alla situazione orografica, ai parchi e riserve naturali, all'ubicazione delle principali attività produttive ed industriali.

Nozioni di statistica demografica.

Nozioni storiche sulle principali linee di sviluppo urbanistico.

Nozioni generali adì legislazione statale, regionale e di organizzazione turistica italiana e compiti e norme di esercizio della professione.

10A02759

MINISTERO DELLA GIUSTIZIA

DECRETO 15 febbraio 2010.

Modifica dei PP.D.G. 9 ottobre 2008 e 14 luglio 2009, di accreditamento tra i soggetti ed enti abilitati a tenere corsi di formazione della società «Formamed S.r.l.», in Roma.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA GIUSTIZIA CIVILE

Visto il decreto legislativo 17 gennaio 2003, n. 5;

Visti i regolamenti adottati con decreti ministeriali numeri 222 e 223 del 23 luglio 2004;

Visto in particolare l'art. 3, comma 2, del decreto ministeriale 23 luglio 2004 n. 222 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 197 del 23 agosto 2004, nel quale si designa il direttore generale della giustizia civile quale responsabile del registro degli organismi deputati a gestire i tentativi di conciliazione a norma dell'art. 38 del decreto legislativo 17 gennaio 2003 n. 5;

Visto il decreto dirigenziale 24 luglio 2006 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 35, del 12 febbraio 2007 con il quale sono stati approvati i requisiti di accreditamento dei soggetti ed enti abilitati a tenere i corsi di formazione pre-

visti dagli articoli 4, comma 4, lettera *a)* e 10, comma 5, del decreto ministeriale 23 luglio 2004 n. 222;

Visti i PP.D.G. 9 ottobre 2008 e 14 luglio 2009 con i quali è stato disposto l'accreditamento della società «Formamed S.r.l.», con sede legale in Roma, Lungotevere dei Mellini n. 44, C.F. e p.iva 10080321002, tra i soggetti e gli enti abilitati a tenere i corsi di formazione previsti dagli artt. 4, comma 4, lettera *a)* e 10, comma 5, del decreto ministeriale 23 luglio 2004 n. 222;

Vista l'istanza 7 dicembre 2009 prot. m. dg DAG 21 dicembre 2009 n. 158868.E con la quale il dott. Adriano De Luca, nato a Potenza il 29 agosto 1954, in qualità di legale rappresentante della società «Formamed S.r.l.» ha chiesto l'inserimento di due ulteriori nominativi nell'elenco dei formatori abilitati a tenere corsi di formazione;

Rilevato che i formatori nelle persone di:

dott. Caradonna Marcella nata a Stornara (Foggia) il 22 maggio 1959,

dott. Troisi Claudia nata a Avellino il 23 marzo 1974,

sono in possesso dei requisiti richiesti per tenere i corsi di formazione di cui agli articoli 4, comma 4, lettera *a)* e 10, comma 5, del citato decreto ministeriale n. 222/2004;

Dispone

la modifica dei PP.D.G. 9 ottobre 2008 e 14 luglio 2009 con i quali è stato disposto l'accreditamento della società «Formamed S.r.l», con sede legale in Roma, Lungotevere dei Mellini n. 44, C.F. e P.IVA 10080321002, tra i soggetti e gli enti abilitati a tenere i corsi di formazione previsti dagli artt. 4, comma 4, lettera *a)* e 10, comma 5, del decreto ministeriale 23 luglio 2004 n. 222, limitatamente all'elenco dei formatori.

Dalla data del presente provvedimento l'elenco dei formatori deve intendersi ampliato di due ulteriori unità nelle persone di: dott. Caradonna Marcella nata a Stornara (Foggia) il 22 maggio 1959 e Troisi Claudia nata a Avellino il 23 marzo 1974.

L'ente iscritto è obbligato a comunicare immediatamente tutte le vicende modificative dei requisiti, dei dati e degli elenchi comunicati ai fini dell'iscrizione.

La perdita dei requisiti richiesti per l'accreditamento comporterà la revoca dello stesso con effetto immediato.

Roma, 15 febbraio 2010

Il direttore generale: SARAGNANO

10A02757

DECRETO 15 febbraio 2010.

Modifica del P.D.G. 5 marzo 2009, di accreditamento tra i soggetti ed enti abilitati a tenere corsi di formazione della «Scuola di specializzazione in tecnica peritale» del Collegio lombardo periti esperti consulenti, in Milano.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA GIUSTIZIA CIVILE

Visto il decreto legislativo 17 gennaio 2003 n. 5;

Visti i regolamenti adottati con decreti ministeriali numeri 222 e 223 del 23 luglio 2004;

Visto in particolare l'art. 3 comma 2 del decreto ministeriale 23 luglio 2004 n. 222 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 197 del 23 agosto 2004, nel quale si designa il direttore generale della giustizia civile quale responsabile del registro degli organismi deputati a gestire i tentativi di conciliazione a norma dell'art. 38 del decreto legislativo 17 gennaio 2003 n. 5;

Visto il decreto dirigenziale 24 luglio 2006 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 35 del 12 febbraio 2007 con il quale sono stati approvati i requisiti di accreditamento dei soggetti ed enti abilitati a tenere i corsi di formazione previsti dagli articoli 4, comma 4, lettera *a)* e 10, comma 5, del decreto ministeriale 23 luglio 2004 n. 222;

Visto il P.D.G. 5 marzo 2009 con il quale è stato disposto l'accreditamento «Scuola di Specializzazione in Tecnica Peritale» del Collegio Lombardo Periti Esperti Consulenti, con sede legale in Milano, C.so Vittorio Emanuele II n. 30, C.F. 04166300154, tra i soggetti ed enti abilitati a tenere corsi di formazione previsti dall'art. 4, comma 4, lettera *A)* e 10 comma 5 del decreto ministeriale 23 luglio 2004 n. 222;

Vista l'istanza 10 dicembre 2009 prot. m dg DAG 15 dicembre 2009 n. 155914.E con la quale il dott. Massimo Nardi, nato a Roma il 3 novembre 1949, in qualità di legale rappresentante della «Scuola di Specializzazione in Tecnica Peritale» del Collegio Lombardo Periti Esperti Consulenti, chiede l'inserimento di due ulteriori nominativi nell'elenco dei formatori abilitati a tenere corsi di formazione;

Rilevato che i formatori nelle persone di:

avv. Fragomeni Tiziana nata a Milano il 10 ottobre 1965;

avv. Santarelli Claudio nato a Milano il 7 settembre 1961,

sono in possesso dei requisiti richiesti per tenere i corsi di formazione di cui agli artt. 4, comma 4, lettera *a)* e 10, comma 5, del citato decreto ministeriale n. 222/2004;

Dispone

la modifica del P.D.G. 5 marzo 2009 con il quale è stato disposto l'accreditamento «Scuola di Specializzazione in Tecnica Peritale» del Collegio Lombardo Periti Esperti Consulenti, con sede legale in Milano, C.so Vittorio Emanuele II n. 30, C.F. 04166300154, tra i soggetti ed enti abilitati a tenere corsi di formazione previsti dagli artt. 4, comma 4, lettera *A)* e 10, comma 5, del decreto ministeriale 23 luglio 2004 n. 222, limitatamente all'elenco dei formatori.

Dalla data del presente provvedimento l'elenco dei formatori deve intendersi ampliato di due ulteriori unità nelle persone di: avv. Fragomeni Tiziana nata a Milano il 10 ottobre 1965, avv. Santarelli Claudio nato a Milano il 7 settembre 1961.

L'ente iscritto è obbligato a comunicare immediatamente tutte le vicende modificative dei requisiti, dei dati e degli elenchi comunicati ai fini dell'iscrizione.

La perdita dei requisiti richiesti per l'accreditamento comporterà la revoca dello stesso con effetto immediato.

Roma, 15 febbraio 2010

Il direttore generale: SARAGNANO

10A02758

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 25 febbraio 2010.

Aggiornamento del decreto 11 marzo 2004 e successive modificazioni, attuativo del comma 1 dell'articolo 50 della legge n. 326/2003 (Progetto tessera sanitaria).

IL RAGIONERE GENERALE DELLO STATO
DEL MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DI CONCERTO CON

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLA QUALITÀ DEL MINISTERO DELLA SALUTE

E

IL CAPO DIPARTIMENTO
PER LA DIGITALIZZAZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE E L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA DELLA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Visto l'art. 50 del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 novembre 2003, n. 326, e successive modificazioni, recante disposizioni in materia di monitoraggio della spesa nel settore sanitario e di appropriatezza delle prescrizioni sanitarie e, in particolare, il comma 1, il quale dispone, tra l'altro che il Ministero dell'economia e delle finanze, con decreto adottato di concerto con il Ministero della salute e con la Presidenza del Consiglio dei Ministri - Dipartimento per l'innovazione e le tecnologie, definisce i parametri della Tessera sanitaria (TS) che riporta sul retro la Tessera europea di assicurazione di malattia (TEAM);

Visto il decreto 11 marzo 2004 del Ministero dell'economia e delle finanze, di concerto con il Ministero della salute e con la Presidenza del Consiglio dei Ministri -Dipartimento per l'innovazione e le tecnologie, attuativo del comma 1 del citato art. 50, come modificato dai decreti 19 aprile 2006 e 30 novembre 2006, concernente le caratteristiche tecniche della TS e delle tessere sanitarie regionali su supporto Carta nazionale dei servizi (TS-CNS) riconosciute conformi alla TS e sostitutive del tesserino di codice fiscale;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 605 e successive modificazioni, concernente le disposizioni relative all'anagrafe tributaria e al codice fiscale;

Visto il decreto del Ministro delle finanze 23 dicembre 1976, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale*, supplemento ordinario, n. 345 del 29 dicembre 1976, e successive modificazioni, concernente le modalità per l'attribuzione e comunicazione del numero di codice fiscale;

Visto il decreto del Ministero delle finanze 15 novembre 1983, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 333 del 5 dicembre 1983, concernente l'approvazione del tesserino plastificato di codice fiscale;

Visto il decreto 30 giugno 2004 del Ministro dell'economia e delle finanze, di concerto con il Ministro della salute, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 153 del 2 luglio 2004, attuativo del comma 6 del citato art. 50, il quale prevede, tra l'altro, nelle premesse, che la TS sostituisce il tesserino plastificato di codice fiscale;

Visto il comma 11 del citato art. 50, il quale stabilisce, tra l'altro, che l'adempimento regionale, di cui all'art. 52, comma 4, lettera *a)*, della legge 27 dicembre 2002, n. 289, ai fini dell'accesso all'adeguamento del finanziamento del Servizio sanitario nazionale (SSN) per gli anni 2003, 2004 e 2005, si considera rispettato dall'applicazione delle disposizioni del medesimo art. 50. Tale adempimento s'intende rispettato anche nel caso in cui le regioni e le province autonome dimostrino di avere realizzato direttamente nel proprio territorio sistemi di monitoraggio delle prescrizioni mediche nonché di trasmissione telematica al Ministero dell'economia e delle finanze di copia dei dati dalle stesse acquisiti, i cui standard tecnologici e di efficienza ed effettività, verificati d'intesa con il Ministero dell'economia e delle finanze, risultino non inferiori a quelli realizzati in attuazione del richiamato art. 50;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 settembre 2001, che ha istituito il Dipartimento per l'innovazione e le tecnologie e il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 23 luglio 2002, modificato dal decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 28 aprile 2009, che ha rinominato il Dipartimento per l'innovazione e le tecnologie in Dipartimento per la digitalizzazione della pubblica amministrazione e l'innovazione tecnologica, ridefinendone compiti e funzioni quale struttura di cui si avvale il Ministro per la pubblica amministrazione e l'innovazione nella definizione e nell'attuazione delle politiche per lo sviluppo della società dell'informazione, nonché delle connesse innovazioni tecnologiche per le pubbliche amministrazioni, i cittadini e le imprese;

Vista la nota del Ministero dell'economia e delle finanze n. 42721 del 17 aprile 2009 di autorizzazione della richiesta di adesione al comma 11 del citato art. 50 da parte della regione Toscana, per l'adozione della propria tessera sanitaria, i cui standard tecnologici, di efficienza ed effettività risultano non inferiori a quelli realizzati in attuazione del citato art. 50, subordinatamente al rispetto da parte della regione Toscana degli impegni assunti in sede di autorizzazione;

Vista la nota del Ministero dell'economia e delle finanze n. 125953 dell'11 dicembre 2009, concernente l'autorizzazione, ai sensi del comma 11 del citato art. 50, della richiesta da parte della regione Lombardia di modifica del layout del fronte della tessera sanitaria regionale di cui al paragrafo 1.2 dell'allegato B del citato decreto 11 marzo 2004, subordinatamente al rispetto da parte della medesima regione degli impegni assunti in sede di autorizzazione;

Vista la nota n. 2849 del 3 agosto 2009 del Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali, concernente la possibilità di estendere la durata del periodo di validità della TEAM a sei anni o scadenza del permesso di soggiorno;

Ritenuto di dover modificare il citato decreto 11 marzo 2004 del Ministero dell'economia e delle finanze, di concerto con il Ministero della salute e con la Presidenza del Consiglio dei Ministri - Dipartimento per la digitalizzazione della pubblica amministrazione e l'innovazione tecnologica e successive modificazioni, al fine di:

definire i parametri della citata tessera sanitaria adottata dalla regione Toscana, autorizzata ai sensi del comma 11 del citato art. 50 e riconosciuta sostitutiva del tesserino di codice fiscale;

definire il nuovo layout del fronte della tessera sanitaria della regione Lombardia di cui al paragrafo 1.2 dell'allegato B del citato decreto 11 marzo 2004;

estendere la durata del periodo di validità della TS, di cui all'allegato A del citato decreto 11 marzo 2004, fino a sei anni o scadenza del permesso di soggiorno;

Decreta:

Art. 1.

Tessere sanitarie regionali

1. L'elenco delle tessere sanitarie regionali di cui all'art. 1-*bis* del decreto 11 marzo 2004 e successive modificazioni citato nelle premesse, che risultano riconosciute conformi alle caratteristiche della tessera sanitaria (TS), è integrato con la tessera sanitaria regionale adottata dalla regione Toscana di cui al punto 5-*bis* dell'allegato B del predetto decreto 11 marzo 2004, come introdotto dal successivo comma 4 del presente articolo.

2. L'elenco delle tessere sanitarie regionali di cui all'art. 1-*ter* del decreto 11 marzo 2004 e successive modificazioni citato nelle premesse, che risultano anche sostitutive del tesserino plastificato del codice fiscale di cui al decreto 15 novembre 1983 del Ministero delle finanze, è integrato con le seguenti:

a) la tessera sanitaria regionale adottata dalla regione Toscana;

b) la tessera sanitaria regionale adottata dalla regione Lombardia di cui al punto 1.2-*bis* dell'allegato B del citato decreto 11 marzo 2004, come introdotto dal successivo comma 3 del presente articolo.

3. Dopo il punto 1.2 dell'allegato B del decreto 11 marzo 2004 e successive modificazioni citato nelle premesse, è inserito il seguente punto:

«1.2-*bis* - Versione autorizzata con nota del Ministero dell'economia e delle finanze n. 125953 del 14 dicembre 2009, ai sensi del comma 11 dell'art. 50 citato in premessa.

Fronte

Retro

».

4. Dopo il punto 5 dell'allegato B del decreto 11 marzo 2004 e successive modificazioni citato nelle premesse, è inserito il seguente punto:

«5-*bis* - Caratteristiche tecniche e parametri della tessera sanitaria regionale adottata dalla regione Toscana.

Fronte **Retro**

».

Art. 2.

Periodo di validità della TS

1. A1 punto 3 dell'allegato A del decreto 11 marzo 2004 e successive modificazioni citato nelle premesse, sono apportate le seguenti modifiche:

a) le parole «Data di scadenza, cinque anni o scadenza del permesso di soggiorno:» sono sostituite dalle seguenti «Data di scadenza, sei anni o scadenza del permesso di soggiorno:»;

b) le parole «Scadenza: cinque anni o scadenza del permesso di soggiorno» sono sostituite dalle seguenti «Scadenza: sei anni o scadenza del permesso di soggiorno».

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 25 febbraio 2010

Il Ragioniere generale dello Stato
del Ministero dell'economia e delle finanze
CANZIO

Il capo Dipartimento della qualità
del Ministero della salute
PALUMBO

Il capo Dipartimento per la digitalizzazione
della pubblica amministrazione
e l'innovazione tecnologica
della Presidenza del Consiglio dei Ministri
TURATTO

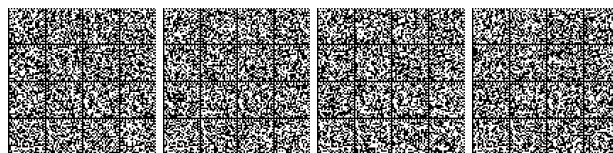
10A02765

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

DECRETO 11 febbraio 2010.

Riconoscimento, alla prof.ssa Maria Ofelia Paredes Fermín, delle qualifiche professionali estere abilitanti all'esercizio in Italia della professione di insegnante.

IL DIRETTORE GENERALE
PER GLI ORDINAMENTI SCOLASTICI
E PER L'AUTONOMIA SCOLASTICA

Visti: la legge 7 agosto 1990, n. 241; la legge 19 novembre 1990, n. 341; il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 115; la legge 5 febbraio 1992, n. 91; il decreto del Presidente della Repubblica 31 luglio 1996, n. 471; il decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297; il decreto ministeriale 21 ottobre 1994, n. 298, e successive modificazioni; il decreto ministeriale del 30 gennaio 1998, n. 39; il decreto ministeriale 28 maggio 1992; il decreto ministeriale 26 maggio 1998; il decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286; il decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394 e successive modificazioni; il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300; il decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445; il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165; il decreto interministeriale 4 giugno 2001; il decreto del Presidente della Repubblica 18 gennaio 2002, n. 54; la legge 28 marzo 2003, n. 53; il decreto ministeriale del 9 febbraio 2005, n. 22; la circolare ministeriale del 21 marzo 2005, n. 39; il decreto-legge 16 maggio 2008, n. 85 convertito nella legge 14 luglio 2008, n. 121; il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206; il decreto del Presidente della Repubblica 20 gennaio 2009, n. 17, il decreto ministeriale 26 marzo 2009, n. 37;

Vista l'istanza, presentata ai sensi dell'art. 37, comma 2, della citata legge n. 286/1998 e dell'art. 49, comma 1, del citato decreto del Presidente della Repubblica n. 394/1999 in combinato disposto con l'art. 16 del decreto legislativo n. 206/2007, di riconoscimento delle qualifiche professionali per l'insegnamento acquisito in Paese non comunitario dalla signora Maria Ofelia Paredes Fermín;

Vista la documentazione prodotta a corredo dell'istanza medesima, rispondente ai requisiti formali prescritti dall'art. 17 del citato decreto legislativo n. 206, relativa al titolo di formazione sotto indicato;

Visto l'art. 7 del già citato decreto legislativo n. 206, il quale prevede che per l'esercizio della professione i beneficiari del riconoscimento delle qualifiche professionali devono possedere le conoscenze linguistiche necessarie;

Considerato che l'interessata ha conseguito, nella sessione di novembre 2009, il certificato di conoscenza della lingua italiana - Livello C2 - CELI 5 DOC, presso il Centro per la valutazione e la certificazione linguistica dell'Università per stranieri di Perugia;

Rilevato che, ai sensi dell'art. 3, commi 1 e 2, del citato decreto legislativo n. 206, il riconoscimento è richiesto ai fini dell'accesso alla professione corrispondente a quella per la quale l'interessata è qualificata nello Stato d'origine;

Rilevato, altresì, che l'esercizio della professione in argomento è subordinato, nel Paese di provenienza al possesso di un ciclo di studi post-secondari della durata di almeno quattro anni, completato dall'iscrizione al collegio dei professori, per cui alla fattispecie si applicano le disposizioni di cui al già citato decreto legislativo n. 206/2007, compatibilmente con la natura, la durata e la composizione della formazione professionale conseguita;

Tenuto conto della valutazione favorevole espressa in sede di Conferenza dei servizi nella seduta del 7 novembre 2007, indetta ai sensi degli articoli 49, comma 3, del citato decreto del Presidente della Repubblica n. 394/1999 e 16, comma 3, del citato decreto legislativo n. 206/2007;

Accertato che, ai sensi del comma 6, art. 22 del decreto legislativo n. 206/2007, l'esperienza professionale posseduta dall'interessata ne integra e completa la formazione;

Accertato che sussistono i presupposti per il riconoscimento, atteso che il titolo posseduto dall'interessata comprova, ai sensi dell'art. 49, comma 2, del già più volte citato decreto del Presidente della Repubblica n. 394/1999, una formazione professionale adeguata per natura, composizione e durata;

Decreta:

1. Il titolo di formazione professionale così composto:

«Licenciada en Educación Lengua y Literatura» conseguito il 23 settembre 1997 presso la Universidad Nacional Major de San Marcos - Lima (Perù);

«Costancia de Inscripción Collegio de Profesores del Perù» - n. de espediente 2735 del 6 febbraio 2007,

posseduto dalla cittadina italiana Maria Ofelia Paredes Fermín, nata a Callao (Perù) l'11 marzo 1972, ai sensi e per gli effetti dell'art. 49 del decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, è titolo di abilitazione all'esercizio della professione di docente nelle scuole di istruzione secondaria, nelle classi di abilitazione o concorso:

45/A - Seconda lingua straniera - Spagnolo;

46/A - Lingue e civiltà straniere - Spagnolo.

2. Il presente decreto, per quanto dispone l'art. 16, comma 6, del citato decreto legislativo n. 206, è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 11 febbraio 2010

Il direttore generale: DUTTO

10A02762

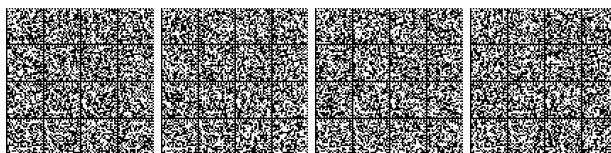
DECRETO 17 febbraio 2010.

Riconoscimento, alla prof.ssa Karin Jeannette Griffioen, delle qualifiche professionali estere abilitanti all'esercizio in Italia della professione di insegnante.

IL DIRETTORE GENERALE
PER GLI ORDINAMENTI SCOLASTICI
E PER L'AUTONOMIA SCOLASTICA

Visti: la legge 7 agosto 1990, n. 241; la legge 19 novembre 1990, n. 341; la legge 5 febbraio 1992, n. 91; il decreto ministeriale 28 maggio 1992; il decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297; il decreto ministeriale 21 ottobre 1994, n. 298, e successive modificazioni; il decreto ministeriale 30 gennaio 1998, n. 39; il decreto ministeriale 26 maggio 1998; il decreto del Presidente della Repubblica 31 luglio 1996, n. 471; il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300; il decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445; il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165; il decreto interministeriale 4 giugno 2001; il decreto del Presidente della Repubblica 18 gennaio 2002, n. 54; la legge 28 marzo 2003, n. 53; il decreto legislativo 8 luglio 2003, n. 277; la circolare ministeriale 21 marzo 2005, n. 39; il decreto-legge 18 maggio 2006, n. 181 convertito nella legge 17 luglio 2006, n. 233; il decreto legislativo del 9 novembre 2007, n. 206; ; il decreto-legge 16 maggio 2008, n. 85 convertito nella legge 14 luglio 2008, n. 121; il decreto del Presidente della Repubblica 20 gennaio 2009, n. 17;

Visto il decreto direttoriale prot. n. 8043 in data 27 luglio 2007, con il quale il titolo di formazione composto da «Getuigschrift Hoger Beroepsonderwijs» (attestato dell'istruzione professionale superiore) rilasciato in data 13 giugno 1991 dalla Scuola Superiore Cristiana Feula di Ede (Paesi Bassi) e da «Doctoraalgetuigschrift Pedagogiche Wetenschappen» (diploma di laurea in scienze pedagogiche) rilasciato in data 30 settembre 1994 dall'Università di Utrecht (Paesi Bassi), posseduto dalla cittadina italiana prof.ssa Karin Jeannette Griffioen, è riconosciuto titolo di abilitazione all'esercizio in Italia della professione di docente nelle scuole dell'infanzia e nelle scuole primarie;

Vista la successiva istanza, presentata ai sensi dell'art. 16, comma 1, del citato decreto legislativo n. 206/2007 dalla prof.ssa Karin Jeannette Griffioen, con

la quale chiede il riconoscimento in Italia del titolo di specializzazione per l'insegnamento di sostegno nella scuola dell'infanzia e nella scuola primaria;

Vista la documentazione prodotta a corredo dell'istanza medesima, rispondente ai requisiti formali prescritti dall'art. 17 del citato decreto legislativo n. 206, relativa al sotto indicato titolo di formazione;

Rilevato che, ai sensi dell'art. 3, commi 1 e 2, del citato decreto legislativo n. 206/2007, il riconoscimento è richiesto ai fini dell'accesso alla professione corrispondente per la quale l'interessata è qualificato nello Stato membro d'origine;

Rilevato altresì, che, ai sensi dell'art. 19 del decreto legislativo n. 206/2007, l'esercizio della professione in argomento è subordinato, nel Paese di provenienza, al possesso di un ciclo di studi post-secondari di durata minima di quattro anni;

Visto il decreto direttoriale prot. n. 2164 del 5 marzo 2009 che subordina al superamento di misure compensative il riconoscimento del titolo professionale di cui trattasi;

Vista la comunicazione dell'U.S.R. per l'Emilia-Romagna prot. n. 19045 del 25 gennaio 2010 — acquisita al protocollo di questo ufficio con il n. 691 del 2 febbraio 2010 — con la quale il predetto ufficio ha fatto conoscere l'esito favorevole delle prove attitudinali sostenute dalla predetta prof.ssa Karin Jeannette Griffioen;

Tenuto conto della valutazione favorevole espressa in sede di Conferenza dei servizi, nella seduta del 28 gennaio 2009, indetta ai sensi dell'art. 16, comma 3, del decreto legislativo n. 206/2007;

Accertato che sussistono i presupposti per il riconoscimento atteso che il titolo posseduto dall'interessata comprova una formazione professionale che soddisfa le condizioni poste dal decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 206;

Decreta:

1. Il titolo di formazione professionale composto da:

«Getuigschrift Hoger Beroepsonderwijs» (attestato dell'istruzione professionale superiore) rilasciato in data 13 giugno 1991 dalla Scuola Superiore Cristiana Feula di Ede (Paesi Bassi);

«Doctoraalgetuigschrift Pedagogiche Wetenschappen» (diploma di laurea in scienze pedagogiche) rilasciato in data 30 settembre 1994 dall'Università di Utrecht (Paesi Bassi),

posseduto dalla cittadina italiana prof.ssa Karin Jeannette Griffioen, nata a Capelle Aan Den Yssel (Paesi Bassi) il 23 giugno 1969, come integrato dalla misura compensativa di cui al decreto sopra citato, ai sensi e per gli effetti del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, è titolo di abilitazione all'esercizio della professione di docente nella scuola dell'infanzia e nella scuola primaria con specializzazione nel sostegno.

2. Il presente decreto, per quanto dispone l'art. 16, comma 6, del citato decreto legislativo n. 206/2007, è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 17 febbraio 2010

Il direttore generale: DUTTO

10A02763

MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

DECRETO 12 febbraio 2010.

Aggiornamento del decreto 22 luglio 1991, recante norme di sicurezza per il trasporto marittimo alla rinfusa di carichi solidi.

IL COMANDANTE GENERALE
DEL CORPO DELLE CAPITANERIE DI PORTO

Vista la legge 5 giugno 1962, n. 616, sulla sicurezza della navigazione e della vita umana in mare;

Vista legge 28 gennaio 1994, n. 84, e successive modificazioni, recante riordino della legislazione in materia portuale, ed in particolare l'art. 3 che attribuisce la competenza in materia di sicurezza della navigazione al Comando generale del Corpo delle capitanerie di porto;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 4 relativo alle attribuzioni dei dirigenti;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 3 dicembre 2008, n. 211, concernente regolamento recante riorganizzazione del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti ed in particolare il Capo V relativo alle attribuzioni del Comando generale del Corpo delle capitanerie di porto;

Visto il decreto del Ministro della marina mercantile 22 luglio 1991, pubblicato nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 240 del 12 ottobre 1991, e successive modificazioni, recante norme di sicurezza per il trasporto marittimo alla rinfusa di carichi solidi;

Considerata la necessità di aggiornare l'elenco dei materiali compresi nell'Appendice 1 al succitato decreto;

Decreta:

Articolo unico

1. Il decreto del Ministro della marina mercantile 22 luglio 1991, e successive modificazioni, recante norme di sicurezza per il trasporto marittimo alla rinfusa di carichi solidi, è così modificato:

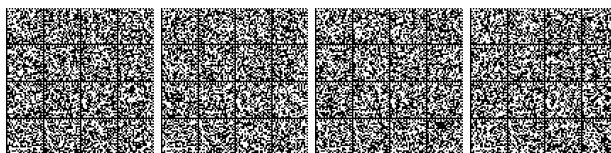
a) in Appendice 1, dopo la scheda Ceneri di zinco UN 1435 è inserita la scheda riportata in allegato al presente decreto;

b) in Appendice 8, dopo la voce Ceneri piritiche, è inserita la seguente tabella:

CENERI UMIDE	A

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 12 febbraio 2010

Il comandante generale: POLLASTRINI

ALLEGATO

CENERI UMIDE

Descrizione:
Polveri leggere finemente suddivise derivanti dalle centrali elettriche a carbone o ad olio combustibile addizionate con acqua (contenuto di umidità superiore al 10% in peso). Odore di ammoniaca

Caratteristiche:

Angolo di riposo	**Densità alla rinfusa (kg/m^3)**	**Fattore di stivaggio (m^3/t)**
Non applicabile	1200 ÷ 1400	0,85 ÷ 0,71
Granulometria	**Classe**	**Gruppo**
Non applicabile	Non applicabile	A

Rischi:
Il carico può diventare scorrevole se trasportato con un contenuto di umidità superiore all'umidità limite per il trasporto (TML). Vedere la sez. 7 delle presenti norme.
Questo carico non è combustibile o ha un basso rischio incendio.

Stivaggio e segregazione
Per evitare contaminazioni questo carico deve essere "segregato da" tutte le merci alimentari.

Pulizia delle stive
Stive pulite ed asciutte.

Precauzioni per le condizioni atmosferiche
In caso di forti piogge chiudere i portelloni delle stive se il contenuto di umidità del carico è abbastanza vicino al TML (umidità limite per il trasporto); questo perché la pioggia potrebbe aumentare il tenore di umidità al di sopra del TML.

Caricazione
Distribuire il carico in accordo con le informazioni prescritte dal regolamento SOLAS VI/2. Se vi siano dei dubbi, distribuire il carico in maniera ragionevolmente uniforme verso le pareti dello spazio del carico in modo da minimizzare i rischi di scivolamento ed assicurare una adeguata stabilità durante tutto il viaggio.

Precauzioni
Determinare il contenuto di umidità e l'umidità limite per il trasporto (TML). I certificati di analisi relativi a questi dati dovranno essere messi a disposizione del comandante della nave che dovrà tenerne conto. I pozzetti delle sentine dovranno essere puliti, asciutti e coperti con teli al fine di evitare l'ingresso del carico. I portelloni delle stive dovranno essere sigillati.

Ventilazione
Ventilazione non richiesta.

Trasporto
Controllare attentamente che il carico non stia diventando fluido.

Scaricazione
Nessuna precauzione particolare

Lavaggio
Lavare e scaricare le acque in maniera appropriata.

10A02733

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 23 dicembre 2009.

Disposizioni nazionali relative all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in ordine alla misura «Vendemmia verde».

IL MINISTRO PER LE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Vista la legge 29 dicembre 1990, n. 428, e successive modificazioni, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee (legge comunitaria per il 1990) ed, in particolare, l'articolo 4, comma 3;

Vista la legge 5 giugno 2003 n. 131 contenente "Disposizioni per l'adeguamento dell'ordinamento della Repubblica alla legge costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3 ";

Visto il decreto legislativo 4 giugno 1997, n. 143 istitutivo del Ministero per le politiche agricole;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, recante riforma dell'organizzazione del Governo a norma dell'art. 11 della legge 15/3/1997, n. 59 e successive modifiche e integrazioni;

Visto il decreto-legge 18 maggio 2006, n. 181, convertito, con modificazioni, nella legge 17 luglio 2006, n. 233, ed in particolare il comma 23 dell'art. 1;

Visto il decreto-legge 16 maggio 2008, n. 85, recante disposizioni urgenti per l'adeguamento delle strutture di governo in applicazione dell'art. 1, commi 376 e 377, della legge 24 dicembre 2007, n. 244;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 2009, n. 129, recante regolamento di riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM), come modificato dal regolamento (CE) n. 491/09 del Consiglio, del 25 maggio 2009, ed in particolare l'articolo 103 novodecies;

Visto il regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione, del 28 giugno 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in ordine ai programmi di sostegno, agli scambi con i paesi terzi, al potenziale produttivo e ai controlli nel settore vitivinicolo, ed in particolare gli articoli 11 e seguenti;

Ritenuto necessario dare attuazione alle disposizioni comunitarie previste nei precitati regolamenti (CE) n. 1234/2007 e n. 555/2008 per quanto riguarda la misura "Vendemmia verde"

Acquisita l'intesa della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, espressa nella seduta del 17 dicembre 2009

DECRETA

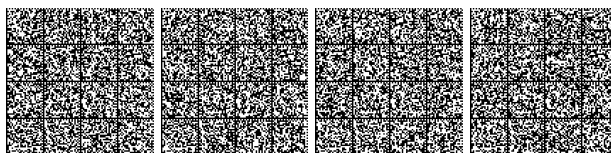
Art. 1
Ambito di applicazione

1. Il presente decreto stabilisce le modalità e le condizioni per applicare la misura *"vendemmia verde"*, prevista dal programma nazionale di sostegno alla vitivinicoltura per le campagne vitivinicole dal 2009/2010 al 2012/2013, adottato in attuazione del regolamento (CE) n. 1234/07 e del regolamento (CE) n. 555/08.

Art. 2
Definizioni

1. Ai sensi del presente decreto si intende per:
   a) Ministero: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali- Dipartimento delle politiche europee e internazionali – Direzione generale delle politiche comunitarie e internazionali di mercato;
   b) Organismo pagatore: Organismo pagatore riconosciuto dal Ministero ai sensi del regolamento (CE) n. 885/2006
   c) Regioni: Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano;
   d) regolamento: il regolamento (CE) n 555/2008;
   e) produttori: persona fisica o giuridica, in regola con le norme vigenti in materia di potenziale viticolo, che conduce vigneti coltivati con varietà di uve da vino;
   f) unità vitata: superficie continua coltivata a vite con varietà di uve da vino che ricade su una sola particella catastale e che è omogenea per le seguenti caratteristiche: tipo di possesso, sesto d'impianto, irrigazione, destinazione produttiva, tipo di coltura, vitigno (è tuttavia consentita la presenza di vitigni complementari, purché gli stessi non superino il 15% del totale), anno d'impianto, forma di allevamento.
   g) misura: la misura "vendemmia verde";
   h) aiuto: aiuto previsto per la misura.

Art. 3
Disponibilità finanziarie

1. I produttori che accedono alla misura per la campagna 2009/2010 beneficiano dei fondi indicati nell'allegato n. 1, parte integrante del presente decreto. Su proposta delle Regioni interessate, sono disposte dal Ministero, con decreto direttoriale, le modificazioni all'assegnazione dei fondi di cui all'allegato 1. Il provvedimento è pubblicato sul sito del Ministero.

2. Il Ministero, entro il 15 ottobre di ogni anno, fissa, con decreto direttoriale, la ripartizione dei fondi per la campagna in corso, tenendo conto del criterio di riparto definito dalle Regioni. In mancanza di tale criterio, la ripartizione è effettuata dal Ministero, entro la medesima data, applicando gli stessi parametri della campagna precedente.

Art. 4
Descrizione della misura e requisiti oggettivi

1. La "vendemmia verde" consiste nella distruzione, o eliminazione, totale dei grappoli non ancora giunti a maturazione, riducendo a zero la resa della intera unità vitata.
2. Beneficiano dell'aiuto previsto per la misura, i produttori che rispettano, per il primo anno dalla riscossione dell'aiuto, le norme sulla condizionalità. Formano oggetto della misura le unità vitate che:
    a) sono coltivate con le varietà di uve da vino classificate dalle Regioni in conformità all'accordo 25 luglio 2002 tra il Ministro delle politiche agricole e forestali e le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano;
    b) sono in buone condizioni vegetative e rispondono ai requisiti prescritti all'articolo 12, paragrafo 1, lettera a) iii) del regolamento;
    c) sono impiantate da almeno quattro campagne;
    d) hanno formato oggetto di dichiarazione di vendemmia nella campagna precedente.
3. Ai fini dell'applicazione della misura, le Regioni, in base a criteri oggettivi e non discriminatori, decidono:
    a) la superficie oggetto dell'intervento;
    b) se escludere dall'intervento alcune zone viticole, i vigneti iscritti a determinati albi e/o elenchi dei vini a denominazione di origine o ad indicazione geografica o determinate varietà di cui al comma 2 lett. a);
    c) il metodo da attuare per l'eliminazione dei grappoli tra manuale, meccanico e chimico.
4. La stessa unità vitata non può essere ammessa all'aiuto previsto per la "vendemmia verde" per due anni consecutivi.

Art. 5
Modalità di attuazione della misura

1. Le Regioni emanano le disposizioni attuative della misura individuando le priorità ed i criteri di cui all'art.4, comma 3. Qualora intendano utilizzare per altre misure le risorse assegnate, ne individuano la nuova destinazione. Le determinazioni assunte sono comunicate al Ministero e ad Agea Coordinamento.
2. Per poter beneficiare dell'aiuto, il produttore presenta la domanda all'Organismo pagatore competente, entro il termine stabilito dalle Regioni e secondo modalità applicative predisposte da Agea Coordinamento in accordo con le Regioni.

3. La domanda contiene, almeno, i seguenti elementi:
   a) l'individuazione dell'unità vitata oggetto della misura;
   b) la resa media;
   c) il metodo utilizzato;
   d) la varietà di vite coltivata sull'unità vitata oggetto della misura e la categoria di vino dalla stessa ottenuto;
   e) la dichiarazione di non aver usufruito degli aiuti previsti per la misura nella campagna precedente, per la stessa unità vitata.
4. Sono privilegiate le domande di aiuto per le superfici ricadenti nelle zone escluse dall'applicazione del regime di premi all'estirpazione, in conformità all'articolo 85 duovicies del regolamento (CE) 1234/2007.
5. I termini per la pubblicazione sul sito Agea Coordinamento delle domande ammissibili e per la notifica di cui all'art. 12, paragrafo 1, lettera a), i) del regolamento, sono determinati dall'Agea Coordinamento in accordo con le Regioni.
6. Entro il 10 maggio di ciascun anno, tenuto conto delle proposte delle regioni interessate e della situazione del mercato, viene disposta, con decreto direttoriale, l'attivazione della misura per la campagna in corso.

Art. 6
Pagamento dell'aiuto

1. L'aiuto forfetario, di cui all'articolo 103 novodecies del regolamento (CE) n. 1234/07, non può superare il 50% della somma dei costi diretti relativi all'eliminazione dei grappoli ovvero alla distruzione degli stessi ed alla conseguente perdita di reddito.
2. Gli aiuti sono erogati dall'Organismo pagatore competente direttamente ai produttori in regola con le norme comunitarie nazionali e regionali in materia di potenziale viticolo, sulla base dell'articolo 75 del regolamento.
3. Nessun aiuto è erogato in caso di danno totale o parziale subito dal vigneto prima della data della vendemmia verde ed, in particolare, nel caso di calamità naturali, così come definite dal regolamento (CE) n. 1857/2006. Analogamente, in caso di calamità naturale successiva all'effettuazione della vendemmia verde, nessuna compensazione finanziaria può essere erogata sotto forma di assicurazione del raccolto per perdite subite dal produttore.

Art. 7
Comitato

1. L'importo dell'aiuto, determinato dalle Regioni in conformità ai principi stabiliti dall'art. 14 del regolamento, tiene conto dei criteri individuati da un Comitato composto da due rappresentanti del Ministero, di cui uno in veste di presidente, tre rappresentanti delle Regioni,

un rappresentante di Agea, un rappresentante di INEA, un rappresentante di ISMEA e un rappresentante del CRA.

2. I criteri per determinare l'importo dell'aiuto sono definiti con decreto direttoriale da emanarsi sulla base delle determinazioni assunte dal Comitato di cui al comma 1.

Art. 8
Controlli

1. I controlli sono effettuati dall'Organismo pagatore sulla base di modalità stabilite da Agea Coordinamento, sentite le Regioni interessate, in conformità alle disposizioni comunitarie e, in particolare, al punto iii), lettera a), paragrafo 1, articolo 12 del regolamento.
2. Il controllo deve, comunque, assicurare:
   a) l'esistenza del vigneto e l'effettiva coltivazione della/e unità oggetto della misura;
   b) la completa eliminazione o distruzione dei grappoli insistenti sull'unità vitata ammessa all'intervento;
   c) l'accertamento del metodo utilizzato;
   d) ai fini della rendicontazione dell'aiuto forfettario i produttori presentano i giustificativi di spesa relativi ai costi sostenuti, dettagliando l'eventuale esecuzione dei lavori effettuati in economia.
3. I controlli preventivi di cui alla lettera a) sono effettuati a campione, ovvero, mediante l'utilizzo di sistemi di telerilevamento nell'ambito del SIGC, mentre quelli di cui alle lettere b) e c) avvengono in modo sistematico in loco e sono effettuati tra il 15 giugno ed il 31 luglio di ogni anno e, comunque, sono completati entro il periodo normale di invaiatura della zona considerata.
4. Entro il 1° dicembre di ogni anno, Agea Coordinamento compila l'allegato VIII ter del regolamento e lo trasmette contestualmente alla Commissione UE, al Ministero ed alle Regioni.

Art. 9
Disposizioni finali

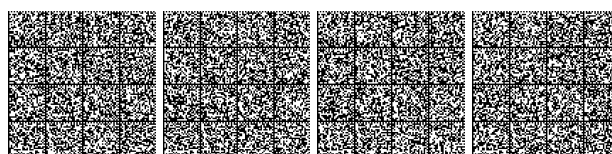
1. Le Regioni, gli Organismi pagatori e l'Agea Coordinamento comunicano al Ministero gli elementi per la gestione ed il monitoraggio della misura.

Il presente decreto è pubblicato sul sito del Ministero, trasmesso all'Organo di controllo per la registrazione ed è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 23 dicembre 2009

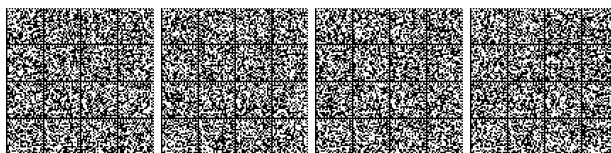
Il Ministro: ZAIA

Registrato alla Corte dei conti l'11 febbraio 2010

Ufficio di controllo atti Ministeri delle attività produttive, registro n. 1, foglio n. 76

ALLEGATO 1

RIPARTIZIONE FONDI VENDEMMIA VERDE ANNO 2010
(Valori espressi in Euro)

Piemonte	2.246.700,00
Val d'Aosta	31.100,00
Lombardia	1.008.100,00
Trentino AA	661.400,00
Bolzano	226.900,00
Trento	434.500,00
Veneto	3.020.700,00
Friuli VG	867.000,00
Liguria	84.200,00
Emilia Romagna	2.533.900,00
Toscana	2.690.700,00
Umbria	574.400,00
Marche	807.800,00
Lazio	1.131.200,00
Abruzzo	1.444.800,00
Molise	270.000,00
Campania	1.206.000,00
Puglia	4.159.600,00
Basilicata	177.500,00
Calabria	535.700,00
Sicilia	5.240.200,00
Sardegna	1.309.000,00
ITALIA	**30.000.000,00**

10A02769

DECRETO 10 febbraio 2010.

Modifica del decreto 26 novembre 2009 di iscrizione di varietà di piante ortive al relativo registro nazionale.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO RURALE,
DELLE INFRASTRUTTURE E DEI SERVIZI

Vista la legge 25 novembre 1971, n. 1096, che disciplina dell'attività sementiera ed in particolare l'art. 19 che prevede l'istituzione, per ciascuna specie di coltura, dei registri di varietà aventi lo scopo di permettere l'identificazione delle varietà stesse;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 8 ottobre 1973, n. 1065, concernente la disciplina della produzione e del commercio delle sementi;

Vista la legge 20 aprile 1976, n. 195, che modifica ed integra la citata legge n. 1096/1971, ed in particolare gli articoli 4 e 5 che prevedono la suddivisione dei registri di varietà di specie di piante ortive e la loro istituzione obbligatoria;

Visto il decreto ministeriale 17 luglio 1976, che istituisce i registri delle varietà di specie di piante ortive;

Visto il decreto ministeriale del 26 novembre 2009, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 261 del 21 dicembre 2009, con il quale la varietà di aglio «Rosso di Sulmona», già iscritta con decreto ministeriale del 28 marzo 1992 e successivamente cancellata con decreto ministeriale del 21 novembre 2003 per mancata presentazione della domanda di rinnovo, è nuovamente iscritta, in conformità con il parere espresso dalla Commissione sementi del 29 ottobre 2009, nel registro delle varietà di specie ortive;

Considerato che l'Agenzia regionale per i servizi di sviluppo agricolo - Abruzzo (ARSSA), con nota n. 1856 del 1° febbraio 2010, ha comunicato il proprio subentro ad A.L.A. Soc. coop. a r.l. quale responsabile della conservazione in purezza della varietà di aglio «Rosso di Sulmona»;

Ritenuta la necessità di modificare il citato decreto ministeriale 26 novembre 2009, all'articolo unico, per la parte relativa all'indicazione del nominativo del responsabile della conservazione in purezza della varietà di Aglio denominata «Rosso di Sulmona»;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, di riforma dell'organizzazione di governo a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, relativo alle «norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche», in particolare l'art. 4, commi 1 e 2 e l'art. 16, comma 1;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 22 luglio del 2009, n. 129, concernente il regolamento di riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Decreta:

Articolo unico

Il nome del responsabile della conservazione in purezza della varietà di Aglio denominata «Rosso di Sulmona», indicato all'articolo unico del decreto ministeriale 26 novembre 2009, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 261 del 21 dicembre 2009, è modificato da «A.L.A. Soc. coop. a r.l.» in «ARSSA - Agenzia regionale per i servizi di sviluppo agricolo di Avezzano (AQ)».

Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 10 febbraio 2010

Il direttore generale: BLASI

AVVERTENZA:

Il presente atto non è soggetto al visto di controllo preventivo di legittimità da parte della Corte dei conti, art. 3, legge 14 gennaio 1994, n. 20, né alla registrazione da parte dell'Ufficio centrale del bilancio del Ministero dell'economia e delle finanze, art. 9 del decreto del Presidente della Repubblica n. 38/1998.

10A02761

DECRETO 18 febbraio 2010.

Iscrizione di varietà di mais al relativo registro nazionale.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO RURALE, DELLE INFRASTRUTTURE E DEI SERVIZI

Vista la legge 25 novembre 1971, n. 1096, che disciplina l'attività sementiera ed in particolare gli articoli 19 e 24 che prevedono l'istituzione obbligatoria, per ciascuna specie di coltura, dei registri di varietà aventi lo scopo di permettere l'identificazione delle varietà stesse;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 24 novembre 1972, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 44 del 17 febbraio 1973, con il quale sono stati istituiti i registri di varietà di cereali, patata, specie oleaginose e da fibra;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, relativo alle norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, in particolare l'art. 4, commi 1 e 2 e l'art. 16, comma 1;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, di riforma dell'organizzazione di governo a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 2009, n. 129, concernente il regolamento di organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Viste le note degli interessati con la quale si comunicano le denominazioni definitive;

Considerato che la Commissione sementi di cui all'art. 19 della citata legge n. 1096/1971, nella riunione del 17 dicembre 2008 e nella riunione del 17 dicembre 2009, ha espresso parere favorevole all'iscrizione, nel relativo registro, delle varietà indicate nel dispositivo;

Considerata conclusa la verifica delle denominazioni proposte in quanto pubblicate sul «Bollettino delle varietà vegetali» numeri 4 e 5 del 2009 senza che siano state avanzate obiezioni da parte di terzi;

Ritenuto di accogliere le proposte sopra menzionate;

Decreta:

Art. 1.

Ai sensi dell'art. 17 del decreto del Presidente della Repubblica 8 ottobre 1973, n. 1065, sono iscritte nei registri delle varietà dei prodotti sementieri, fino alla fine del decimo anno civile successivo a quello della iscrizione medesima, le sotto elencate varietà, le cui descrizioni e i risultati delle prove eseguite sono depositati presso questo Ministero:

MAIS

Codice	Denominazione	Classe Fao	Tipo di Ibrido	Responsabile della conservazione in purezza
12240	GL Talina	200	HS	Saatzucht Gleisdorf GESMBH - Austria
12261	Dolivet	300	HS	Caussade Semences - Francia
11472	ES Valerio	500	HS	Monsanto Agricoltura Italia S.p.A. – Lodi e Monsanto Technology LLC. - USA
12045	**LG30551**	500	HS	Limagrain Italia S.p.A. – Corte de' Cortesi (CR) e Limagrain Verneuil Holding S.A. – Francia
12047	Anouck	500	HS	Limagrain Italia S.p.A. – Corte de' Cortesi (CR) e Limagrain Verneuil Holding S.A. – Francia
12207	Delpaz	500	HS	Panam France SARL – Francia
12066	Aveline	700	HS	Limagrain Italia S.p.A. – Corte de' Cortesi (CR) e Limagrain Verneuil Holding S.A. – Francia

Il presente decreto entrerà in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 18 febbraio 2010

Il direttore generale: BLASI

AVVERTENZA:

Il presente atto non è soggetto al visto di controllo preventivo di legittimità da parte della Corte dei conti, art. 3, legge 14 gennaio 1994, n. 20, né alla registrazione da parte dell'Ufficio centrale del bilancio del Ministero dell'economia e delle finanze, art. 9 del decreto del Presidente della Repubblica n. 38/1998.

10A02737

DECRETO 18 febbraio 2010.

Modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Colline Pescaresi».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Vista la legge 27 marzo 2001, n.122, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

Visto il decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali 27 marzo 2001, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 84 del 10 aprile 2001, concernente modalità per l'aggiornamento per lo schedario viti-vinicolo nazionale e per l'iscrizione delle superfici vitate negli albi dei vigneti Docg e Doc e negli elenchi delle vigne Igt e norme aggiuntive;

Visto il decreto ministeriale del 18 novembre 1995 e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta l'indicazione geografica tipica dei vini «Colline Pescaresi» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dal «Consorzio di tutela vini d'Abruzzo» per il tramite della regione Abruzzo, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica «Colline Pescaresi»;

Visto il parere favorevole della regione Abruzzo sulla citata domanda;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione dei vini ad IGT «Colline Pescaresi» pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 291 del 15 dicembre 2009;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o contro deduzioni da parte degli interessati in relazione al parere ed alla proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Colline Pescaresi» in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Colline Pescaresi», riconosciuto con decreto ministeriale del 18 novembre 1995 e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare, a partire dalla vendemmia 2010, i vini ad indicazione geografica tipica «Colline Pescaresi» provenienti da vigneti non ancora iscritti, conformemente alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare - ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, del D.M. 27 marzo 2001 e dell'accordo Stato-Regioni e Provincie autonome 25 luglio 2002, la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito elenco delle vigne della indicazione geografica tipica «Colline Pescaresi».

Art. 3.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici di cui all'allegato 4 del D.D. 28 dicembre 2006, si riportano all'allegato «A» i codici di tutte le tipologie dei vini ad indicazione geografica tipica «Colline Pescaresi».

Art. 4.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con l'indicazione geografica tipica «Colline Pescaresi» è tenuto a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 18 febbraio 2010

Il capo Dipartimento: NEZZO

ANNESSO

Disciplinare di produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Colline Pescaresi"

Articolo 1
(Denominazioni e vini)

L'indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione è riservata ai mosti, ai mosti parzialmente fermentati ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2
(Base ampelografica)

L'indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" è riservata ai seguenti vini:

- bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;

- rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello;

- rosati, anche nella tipologia frizzante e novello.

I vini ad indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo.

L'indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Biancame, Bombino, Chardonnay, Cococciola, Falanghina, Fiano, Greco, Malvasia, Manzoni bianco, Montonico, Moscato, Mostosa, Passerina, Pecorino, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Sylvaner verde, Traminer, Trebbiano (da Trebbiano abruzzese e daTrebbiano toscano), Vermentino è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca bianca provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85%, dal corrispondente vitigno.

L'indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Dolcetto, Maiolica, Malbech, Merlot, Pinot nero, Primitivo, Sangiovese, Syrah è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.

Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;

- il quantitativo di uva prodotta da ciascuno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;

- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'Art. 4 del presente disciplinare di produzione;

- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'Art. 4 del presente disciplinare di produzione;

- il titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino ottenuto, all'atto dell'immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i due vitigni interessati, al limite più elevato di essi;

- l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" comprende le aree collinari dell'intero territorio amministrativo della provincia di Pescara, nella regione Abruzzo.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini che ne derivano le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i vini a indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi", la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, già comprensiva della maggiorazione prevista dal D. m. 2.08.1996, non deve essere superiore a:

- tonnellate 20 per le tipologie bianco, rosso e rosato;

- tonnellate 18 per le tipologie con specificazione di vitigno/i.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 9,50% vol. per la tipologia bianco;

- 10,00 % vol per le tipologie rosso e rosato;

- 10,50 % vol per le tipologie con specificazione di vitigno/i.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, la Regione Abruzzo può autorizzare con proprio atto, sentite le organizzazioni/associazioni di categoria, la riduzione di detti valori dello 0,5%.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della regione Abruzzo.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80 % per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%.

Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

I vini ad indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

- "Colline Pescaresi" bianco 10,00 % vol.;

- "Colline Pescaresi" rosso e rosato 10,50 % vol.;

- "Colline Pescaresi" novello 11,00% vol.;

- "Colline Pescaresi" passito secondo la vigente normativa;

- "Colline Pescaresi" con specificazione di vitigno/i 11,00% vol.

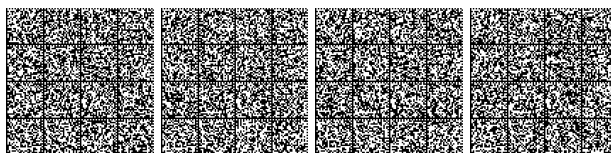
Articolo 7
(Etichettatura e designazione)

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore" e similari.

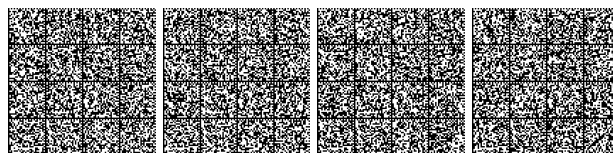
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Ai sensi dell'art.7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n.164, l'indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
COLLINE PESCARESI AGLIANICO	C057	X	002	2	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI AGLIANICO FRIZZANTE	C057	X	002	2	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI AGLIANICO NOVELLO	C057	X	002	2	C	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI AGLIANICO PASSITO	C057	X	002	2	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI BARBERA	C057	X	019	2	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI BARBERA FRIZZANTE	C057	X	019	2	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI BARBERA NOVELLO	C057	X	019	2	C	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI BARBERA PASSITO	C057	X	019	2	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI BIANCAME	C057	X	025	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI BIANCAME FRIZZANTE	C057	X	025	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI BIANCAME PASSITO	C057	X	025	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI BIANCO	C057	X	888	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI BIANCO FRIZZANTE	C057	X	888	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI BIANCO PASSITO	C057	X	888	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI BOMBINO BIANCO	C057	X	032	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI BOMBINO BIANCO FRIZZANTE	C057	X	032	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI BOMBINO BIANCO PASSITO	C057	X	032	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI CABERNET FRANC	C057	X	042	2	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI CABERNET FRANC FRIZZANTE	C057	X	042	2	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI CABERNET FRANCX NOVELLO	C057	X	042	2	C	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI CABERNET FRANCX PASSITO	C057	X	042	2	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI CABERNET SAUVIGNON	C057	X	043	2	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI CABERNET SAUVIGNON FRIZZANTE	C057	X	043	2	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI CABERNET SAUVIGNON NOVELLO	C057	X	043	2	C	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI CABERNET SAUVIGNON PASSITO	C057	X	043	2	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI CHARDONNAY	C057	X	298	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI CHARDONNAY FRIZZANTE	C057	X	298	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI CHARDONNAY PASSITO	C057	X	298	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI CILIEGIOLO	C057	X	062	2	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI CILIEGIOLO FRIZZANTE	C057	X	062	2	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI CILIEGIOLO NOVELLO	C057	X	062	2	C	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI CILIEGIOLO PASSITO	C057	X	062	2	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI COCOCCIOLA	C057	X	064	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI COCOCCIOLA FRIZZANTE	C057	X	064	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI COCOCCIOLA PASSITO	C057	X	064	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI DOLCETTO	C057	X	073	2	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI DOLCETTO FRIZZANTE	C057	X	073	2	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI DOLCETTO NOVELLO	C057	X	073	2	C	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI DOLCETTO PASSITO	C057	X	073	2	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI DUE VITIGNI	C057	X	BIS	2	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI DUE VITIGNI	C057	X	BIS	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI DUE VITIGNI FRIZZANTE	C057	X	BIS	2	X	X	F	0	X

COLLINE PESCARESI DUE VITIGNI FRIZZANTE	C057	X	BIS	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI DUE VITIGNI NOVELLO	C057	X	BIS	2	C	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI DUE VITIGNI PASSITO	C057	X	BIS	2	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI DUE VITIGNI PASSITO	C057	X	BIS	1	D	X	E	0	X
Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
COLLINE PESCARESI FALANGHINA	C057	X	079	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI FALANGHINA FRIZZANTE	C057	X	079	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI FALANGHINA PASSITO	C057	X	079	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI FIANO	C057	X	081	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI FIANO FRIZZANTE	C057	X	081	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI FIANO PASSITO	C057	X	081	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI GRECO	C057	X	097	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI GRECO FRIZZANTE	C057	X	097	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI GRECO PASSITO	C057	X	097	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MAIOLICA	C057	X	126	2	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MAIOLICA FRIZZANTE	C057	X	126	2	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI MAIOLICA NOVELLO	C057	X	126	2	C	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MAIOLICA PASSITO	C057	X	126	2	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MALBECH	C057	X	127	2	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MALVASIA	C057	X	MAB	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MALVASIA FRIZZANTE	C057	X	MAB	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI MALVASIA PASSITO	C057	X	MAB	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MANZONI BIANCO	C057	X	299	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MANZONI BIANCO FRIZZANTE	C057	X	299	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI MANZONI BIANCO PASSITO	C057	X	299	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MERLOT	C057	X	146	2	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MERLOT FRIZZANTE	C057	X	127	2	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI MERLOT FRIZZANTE	C057	X	146	2	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI MERLOT NOVELLO	C057	X	127	2	C	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MERLOT NOVELLO	C057	X	146	2	C	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MERLOT PASSITO	C057	X	127	2	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MERLOT PASSITO	C057	X	146	2	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MONTONICO BIANCO	C057	X	151	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MONTONICO BIANCO FRIZZANTE	C057	X	151	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI MONTONICO BIANCO PASSITO	C057	X	151	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MOSCATO	C057	X	153	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MOSCATO FRIZZANTE	C057	X	153	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI MOSCATO PASSITO	C057	X	153	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MOSTOSA	C057	X	157	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI MOSTOSA FRIZZANTE	C057	X	157	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI MOSTOSA PASSITO	C057	X	157	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI PASSERINA	C057	X	181	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI PASSERINA FRIZZANTE	C057	X	181	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI PASSERINA PASSITO	C057	X	181	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI PECORINO	C057	X	184	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI PINOT BIANCO	C057	X	193	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI PINOT BIANCO FRIZZANTE	C057	X	184	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI PINOT BIANCO FRIZZANTE	C057	X	193	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI PINOT BIANCO PASSITO	C057	X	184	1	D	X	E	0	X

COLLINE PESCARESI PINOT BIANCO PASSITO	C057	X	193	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI PINOT GRIGIO	C057	X	194	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI PINOT GRIGIO FRIZZANTE	C057	X	194	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI PINOT GRIGIO PASSITO	C057	X	194	1	D	X	E	0	X
Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
COLLINE PESCARESI PINOT NERO	C057	X	195	2	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI PINOT NERO FRIZZANTE	C057	X	195	2	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI PINOT NERO NOVELLO	C057	X	195	2	C	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI PINOT NERO PASSITO	C057	X	195	2	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI PRIMITIVO	C057	X	199	2	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI PRIMITIVO FRIZZANTE	C057	X	199	2	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI PRIMITIVO NOVELLO	C057	X	199	2	C	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI PRIMITIVO PASSITO	C057	X	199	2	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI RIESLING	C057	X	RIE	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI RIESLING FRIZZANTE	C057	X	RIE	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI RIESLING PASSITO	C057	X	RIE	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI RIESLING RENANO	C057	X	210	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI RIESLING RENANO FRIZZANTE	C057	X	210	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI RIESLING RENANO PASSITO	C057	X	210	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI ROSATO	C057	X	999	3	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI ROSATO FRIZZANTE	C057	X	999	3	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI ROSATO NOVELLO	C057	X	999	3	C	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI ROSSO	C057	X	999	2	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI ROSSO FRIZZANTE	C057	X	999	2	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI ROSSO NOVELLO	C057	X	999	2	C	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI ROSSO PASSITO	C057	X	999	2	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI SANGIOVESE	C057	X	218	2	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI SANGIOVESE FRIZZANTE	C057	X	218	2	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI SANGIOVESE NOVELLO	C057	X	218	2	C	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI SANGIOVESE PASSITO	C057	X	218	2	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI SAUVIGNON	C057	X	221	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI SAUVIGNON FRIZZANTE	C057	X	221	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI SAUVIGNON PASSITO	C057	X	221	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI SYLVANER VERDE	C057	X	230	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI SYLVANER VERDE FRIZZANTE	C057	X	230	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI SYLVANER VERDE PASSITO	C057	X	230	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI SYRAH	C057	X	231	2	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI SYRAH FRIZZANTE	C057	X	231	2	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI SYRAH NOVELLO	C057	X	231	2	C	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI SYRAH PASSITO	C057	X	231	2	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI TRAMINER AROMATICO	C057	X	238	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI TRAMINER AROMATICO FRIZZANTE	C057	X	238	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI TRAMINER AROMATICO PASSITO	C057	X	238	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI TREBBIANO	C057	X	TRE	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI TREBBIANO FRIZZANTE	C057	X	TRE	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI TREBBIANO PASSITO	C057	X	TRE	1	D	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI VERMENTINO	C057	X	258	1	X	X	E	0	X
COLLINE PESCARESI VERMENTINO FRIZZANTE	C057	X	258	1	X	X	F	0	X
COLLINE PESCARESI VERMENTINO PASSITO	C057	X	258	1	D	X	E	0	X

10A02747

DECRETO 19 febbraio 2010.

Modifica del decreto 14 febbraio 2006, relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Carota novella di Ispica», per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il decreto 14 febbraio 2006, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 46 del 24 febbraio 2006 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Carota Novella di Ispica» per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta;

Vista la nota del 17 febbraio 2010, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso la documentazione relativa alla domanda di registrazione della denominazione «Carota Novella di Ispica» modificata in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

Ritenuta la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

Decreta:

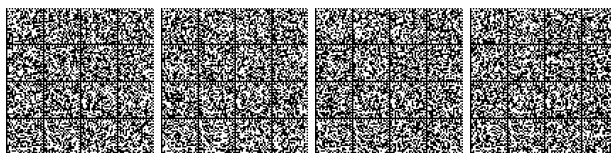
Articolo unico

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata con decreto 14 febbraio 2006 alla denominazione «Carota Novella di Ispica» per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 19 febbraio 2010

Il capo Dipartimento: NEZZO

10A02772

DECRETO 19 febbraio 2010.

Autorizzazione al laboratorio «Centro di ricerca e sperimentazione in agricoltura "Basile Caramia"», per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che all'articolo 118 prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'articolo 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

VISTA la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

VISTA la richiesta presentata in data 15 febbraio 2010 dal laboratorio *Centro di ricerca e sperimentazione in agricoltura "Basile Caramia"*, ubicato in Locorotondo (BA), Via Cisternino n. 281, volta ad ottenere l'autorizzazione, per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione, limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 14 ottobre 2009 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti il rilascio dell'autorizzazione in argomento;

A U T O R I Z Z A

il laboratorio *Centro di ricerca e sperimentazione in agricoltura "Basile Caramia"*, ubicato in Locorotondo (BA), Via Cisternino n. 281, per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione.
La prove di analisi, per le quali il laboratorio è autorizzato, sono indicate nell'allegato elenco che costituisce parte integrante del presente decreto.

Il Responsabile del laboratorio è il Prof. Francesco Faretra.

L'autorizzazione ha validità fino al 13 ottobre 2013 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il responsabile del laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale e lo svolgimento delle prove.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 19 febbraio 2010

Il capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità totale	OIV MA-E-AS313-01-ACITOT 2009 p.to 5.2
Acidità volatile	OIV MA-E-AS313-02-ACIVOL 2009
Anidride Solforosa Libera e Totale	OIV MA-E-AS323-04-DIOSOU 2009 p.to 2.3
Estratto secco totale	OIV MA-E-AS2-03-EXTSEC 2009 p.to 4
Massa volumica e densità relativa a 20°C	OIV MA-E-AS2-01-MASVOL 2009 p.to 5.2
Ocratossina A	OIV MA-F-AS315-10-OCHRAT 2009
pH	OIV MA-E-AS313-15-PH 2009
Titolo alcolometrico volumico	OIV MA-E-AS312-01-TALVOL 2009 p.to 4.C
Zuccheri riduttori	OIV MA-E-AS311-01-SUCRED 2009 p.to 3.2

10A02768

DECRETO 19 febbraio 2010.

Iscrizione della denominazione «Provolone del Monaco» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (CE) n. 121 della Commissione del 9 febbraio 2010, la denominazione "Provolone del Monaco" riferita alla categoria Formaggi dell'allegato II - Provolone, è iscritta quale Denominazione di Origine Protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del Regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Provolone del Monaco", affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

PROVVEDE:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della Denominazione di origine protetta "Provolone del Monaco", registrata in sede comunitaria con Regolamento (CE) n. 121 del 9 febbraio 2010.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione "Provolone del Monaco", possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione "Denominazione di Origine Protetta" solo sulle produzioni conformi al Regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 19 febbraio 2010

Il capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

«PROVOLONE DEL MONACO»

Art. 1.
Denominazione

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) «Provolone del Monaco» è riservata al formaggio prodotto con latte bovino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal Reg. CE 510/2006 e dal presente disciplinare di produzione.

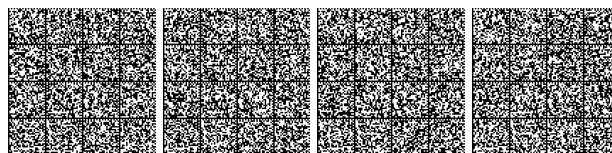
Art. 2.
Descrizione e caratteristiche

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) «Provolone del Monaco», richiesta ai sensi dell'art. 2, paragrafo 2 del Reg. CE 510/2006, designa il formaggio avente le seguenti caratteristiche:
formaggio semiduro a pasta filata, stagionato, prodotto esclusivamente con latte crudo proveniente da vacche allevate nelle aree elencate nell'art.3 del presente disciplinare di produzione, ottenuto nel rispetto del processo di trasformazione descritto nel successivo art. 5.
Il prodotto ammesso a tutela, all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche:
a) una stagionatura di almeno centottanta giorni (sei mesi), con una resa massima di 9 kg per ettolitro di latte trasformato;
b) una forma di melone leggermente allungato ovvero di pera senza testina con un peso minimo di 2,5 kg ed uno massimo di 8 kg; una crosta sottile di colore giallognolo con toni leggermente scuri, quasi liscia con leggere insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci di rafia usati per il sostegno a coppia che suddividono il Provolone in un minimo di 6 facce;
c) una pasta, di colore crema con toni giallognoli, elastica, compatta, uniforme e senza sfaldature, morbida e con tipiche occhiature (a «occhio di pernice») di diametro variabile fino a 5 mm, con eventuale presenza di sporadiche occhiature di diametro maggiore, fino a 12 mm, più abbondanti verso il centro della massa;
d) un contenuto in grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40,5%;
e) un sapore dolce e butirroso ed un leggero e piacevole gusto piccante;
f) gli ambienti di stagionatura situati in località di cui all'art. 3, inoltre, conferiscono a questo formaggio i sapori esaltati dalla lunghezza della stagionatura. Dopo 7-8 mesi il provolone tenderà ad ingiallire ulteriormente, ispessendo la crosta ed assumendo un sapore via via più piccante ed un aspetto della pasta più consistente, anche se ancora abbastanza morbida e sempre privo di sfaldature;

Art. 3.
Zona di produzione

Le zone di allevamento delle bovine, di produzione e di stagionatura della D.O.P. «Provolone del Monaco», sono delimitate dagli interi territori dei seguenti comuni, ricadenti nella provincia di Napoli: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant'Agnello, Sorrento, Santa Maria La Carità, Vico Equense.

Art. 4.
Materie prime

La D.O.P. «Provolone del Monaco» è prodotta con latte proveniente, per almeno il 20%, da bovini tipo genetico autoctono (TGA) Agerolese iscritti al registro anagrafico, e nella quota restante (80%) da

bovini di razze diverse (Frisona, Brunalpina, Pezzata Rossa, Jersey, Podolica e Meticci locali) allevate esclusivamente nei comuni elencati all'art.3.
Le strutture e attrezzature dell'allevamento dei bovini devono risultare coibentate ed aerate in modo da garantire la temperatura ed il ricambio dell'aria come previsto dalla normativa vigente sul benessere animale.
L'alimentazione delle bovine deve essere rappresentata per almeno il 40% della sostanza secca da foraggio e/o frascame. La quantità giornaliera di frascame da somministrare alle bovine non deve superare i 15 kg tal quale al fine di evitare fermentazioni anomale che possono compromettere le qualità organolettiche del formaggio. Il frascame è il prodotto ottenuto dalla potatura delle colture arboree (agrumi, olivo, etc.) e dei boschi di caducifoglie (castagneti cedui, etc.) e dalla pulizia dei terrazzamenti proveniente dall'area di produzione indicata all'art. 3, questo viene integrato con foraggi che dovranno provenire da colture di cereali da semi (avena, orzo, grano) e/o dall'affienamento di prati stabili naturali e di colture di graminacee o leguminose da foraggio.
Non possono essere somministrati:
1) alimenti ottenuti da colture geneticamente modificate, secondo la normativa comunitaria vigente;
2) Foraggi, insilati e sottoprodotti freschi e conservati, di seguito elencati:
- a) foraggi riscaldati, rancidi, ammuffiti;
- b) foraggi trattati con additivi per migliorarne la conservabilità;
- c) foraggi infestati da parassiti, deteriorati, imbrattati o contaminati da sostanze tossiche, radioattive o comunque nocive (anticrittogamici, insetticidi, micotossine, metalli pesanti, etc.);
- d) foraggi provenienti da materie prime ortofrutticole e da terreni irrigati con acque di scarico di industrie, insediamenti urbani, da terreni sommersi, da rive di fossi, da acquitrini, nonché da terreni adiacenti alle grandi arterie stradali;
- e) insilati di qualunque tipo;
- f) trebbie fresche di birra, distillerie, borlande, vinacce, graspe ed altri sottoprodotti umidi provenienti dall'industria birraria, enologica, e dalle distillerie;

3) mangimi semplici:
- a) tutti gli alimenti di origine animale (pesce, carne, sangue, penne, sottoprodotti vari della macellazione);
- b) grassi ed olii di origine animale e vegetale compresi i saponi;
- c) semi di cotone, veccia (comprese le svecciature), fieno greco, lupino, colza, ravizzone e vinaccioli;
- d) sottoprodotti della lavorazione del riso quali lolla, pula, puletta, farinaccio, gemma e grana verde;
- e) farine di estrazione, panelli ed expeller di arachide, colza, ravizzone, cotone, semi di pomodoro, girasole con meno del 30% di proteine, babassu, malva, neuk, cocco, tabacco, sesamo, papavero, palmisto, olive, mandorle e noci;
- f) manioca, patate e derivati;
- g) alimenti disidratati ottenuti da ortaggi e sottoprodotti della loro lavorazione (buccette e semi di pomodoro, etc.) nonché frutta secca o essiccata di qualsiasi tipo (fichi, uva, castagne, datteri, pere, mele, pesche, agrumi, etc.) e sottoprodotti della relativa lavorazione (marchi, pastazzi, buccette, sanse, vinacce, vinaccioli e fecce);
- h) urea e derivati, sali di ammonio;
- i) antibiotici, terreni di fermentazione e qualsiasi principio attivo ed additivo non ammesso dalla vigente normativa nazionale e comunitaria.

Il latte crudo per la produzione del «Provolone del Monaco» deve provenire da vacche che non abbiano superato il limite massimo di duecentotrenta giorni di lattazione.

La produzione del «Provolone del Monaco» è consentita durante tutto l'anno, esclusivamente dal latte raccolto dopo ogni mungitura senza refrigerazione in stalla oppure giornalmente con la refrigerazione in stalla.

La trasformazione del latte deve avvenire nell'ambito delle 48 ore dalla mungitura e lo stoccaggio presso i caseifici deve essere effettuato per non oltre 24 ore in serbatoi d'acciaio inox refrigerati.

Art. 5.
Processo di trasformazione

Il latte destinato alla trasformazione deve essere quello prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria e non sottoposto ad una temperatura superiore a 40°C o ad un trattamento avente effetto equivalente, così come descritto dall'art. 2, comma 1, della Direttiva CEE 46/92. La coagulazione del latte deve essere ottenuta per via presamica per circa 40-60 minuti aggiungendo caglio in pasta di capretto o caglio naturale liquido di vitello da soli o in combinazione tra loro, con almeno il 50% di caglio in pasta di capretto, riscaldando a 34-42°C.
Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura fino ad ottenere grumi molto piccoli delle dimensioni dapprima di una nocciola e successivamente di un chicco di mais. Si lascia riposare il tutto per circa 20 minuti.
La cagliata deve essere poi riscaldata, così da avere nella massa una temperatura di circa 48-52°C, e lasciata prima riposare fino ad un massimo di 30 minuti, curando che la temperatura non si abbassi al di sotto dei 45°C, successivamente deve essere estratta dal siero e trasferita in teli di canapa o cestelli forati in acciaio per la maturazione.
Dopo che le prove di filatura, a mano in acqua calda, hanno dato esito positivo in termini di elasticità e resistenza, si deve procedere al taglio della cagliata in fettucce di dimensioni variabili. Seguono le operazioni, da effettuarsi manualmente, di filatura e modellazione della massa con acqua a 85-95°C in forme dalle pezzature stabilite dal disciplinare. Segue il rassodamento per immersione in acqua fredda e la salatura per immersione in salamoia satura per 8-12 ore/kg di prodotto.
I formaggi ottenuti, legati in coppie, appesi su apposite incastellature, devono essere lasciati stagionare per maturazione lattico-proteolitica, prima a temperatura ambiente di asciugamento dai dieci ai venti giorni e quindi in ambiente a temperatura fra gli 8 ed i 15°C per un periodo non inferiore ai sei mesi, sottoposto in questo periodo esclusivamente ad operazioni di lavaggio e pulitura delle muffe ed eventuale oliatura (olio extra vergine di oliva – DOP Penisola Sorrentina).
La pezzatura delle forme dovrà essere tale che, a termine stagionatura, abbiano un peso minimo di 2,5 kg ed uno massimo di 8 kg.

Art. 6.
Origini

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ciascuna di esse gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori e dei produttori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle qualità prodotte è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo.

Art. 7.
Legame con l'ambiente

Sull'origine della produzione dei formaggi a pasta filata ed in particolare del provolone non si conosce nulla di preciso, sembra comunque accertato che essa non preceda il 1700. Nella relazione «Caci, Burro, Strutto, Uova, Olii alla esposizione di Parigi del1878» Raffaele De Cesare, membro della giuria internazionale, fa una accurata descrizione dei prodotti rappresentanti dell'attività casearia dell'Italia di fine '800, sottolineando come dalla forma del caciocavallo in alcune regioni dell'Italia meridionale si è preferita quella a palla del provolone.

Nei Monti Lattari - Penisola Sorrentina l'allevamento del bestiame è sempre stato finalizzato alla produzione del latte, il quale in massima parte veniva destinato alla trasformazione casearia, in particolare burro, latticini, caciocavallo e provolone. Si calcola infatti che nei primi anni del '900 da questo territorio si esportavano dai 300 ai 400 quintali di provolone al mese (E. Mollo, 1909). La scelta di produrre prevalentemente prodotti stagionati era dettata dalla necessità di spostare il commercio nella vicina città di Napoli, dal momento che il formaggio alimento troppo costoso per i contadini della zona, non trovava un suo mercato. Data l'impervietà dei collegamenti la via migliore per raggiungere Napoli era quella del mare: un viaggio lungo e faticoso che iniziava nel cuore della notte. I provoloni, trasportati a dorso dei muli fino alle spiagge, venivano caricati su imbarcazioni a remi e qui contadini improvvisati commercianti, per ripararsi dall'umidità del mare e della notte erano soliti coprirsi con un grande mantello simile al saio indossato dai monaci. Una volta giunti a Napoli, la gente che lavorava al mercato presso il porto iniziò a chiamare il trasportatore, il Monaco, ed il suo formaggio, il Provolone del Monaco.
Il «Provolone del Monaco» ha un profondo legame con l'ambiente che si evidenzia in tutta la filiera del prodotto. L'allevamento dei bovini, infatti, nei Monti Lattari - Penisola Sorrentina risale al 264 a.C., epoca in cui i Picentini, i primi abitanti di questi monti, furono deportati dalle Marche dai vincenti Romani. I Picentini spostando dal territorio di origine i loro armenti e le loro masserizie trasformarono lo spazio sottratto ai boschi in terreno coltivabile, incominciando l'attività agricola e di allevamento di animali domestici, specialmente di bovini ad attitudine lattifera, al punto che per le eccezionali produzioni e qualità del latte i monti furono denominati «Lactaria Montes». Da questo primo nucleo bovino, in seguito ai numerosi incroci effettuati con razze introdotte nei secoli successivi (Bretonne, Bruna Alpina, Jersey e Pezzata Nera Olandese) si è selezionata la razza che dal 1952, anno in cui fu presentato al Ministero dell'agricoltura e delle foreste lo standard, prende nome di Agerolese. La relazione dettagliata del dott. E. Mollo (1909), sull'allevamento degli animali bovini nel circondario di Castellammare e specialmente nella Penisola Sorrentina, fa una descrizione dettagliata sul bovino allevato in questo territorio, l'attuale razza Agerolese «una vacca da latte ...da un metro e trentacinque ad un metro e quaranta, qualcuna oltrepassa pure questa altezza, il suo peso vivo varia dai tre quintali e mezzo ai quattro quintali; ... il mantello è scuro con striscia più chiara sulla schiena... i caratteri della buona lattaia sono: testa regolare e ben formata, corna sottili e di regolare lunghezza, sguardo docile, pagliolaia poco sviluppata, dorso leggermente insellato, spalle e torace alquanto ristretti, grande sviluppo dell'addome, estremità piuttosto corte e robuste, mammelle sviluppatissime, pelle non molto sottile con abbondanza di connettivo sottocutaneo» considerandola come «... una buona lattaia dà dai diciassette ai diciotto litri di latte al giorno ... nella buona stagione, quando abbonda il foraggio verde ed il clima incomincia a diventar più mite il latte diventa più aromatico ...», che rende ancora più evidente il legame del provolone con l'ambiente e l'allevamento bovino circostante.
La specificità del Provolone del Monaco nasce dalla tipicità della materia prima che viene sapientemente trasformata dalle abili mani dei casari della Penisola Sorrentina e Monti Lattari che custodiscono gelosamente i segreti della lavorazione di un tempo, frutto dell'esperienza maturata negli anni dai loro avi. Cornice non trascurabile di questo processo è il particolare microclima che ritroviamo negli ambienti di lavorazione e stagionatura. L'area geografica infatti è tipizzata dalla presenza di numerosi valloni che incidono profondamente la costa e penetrano all'interno per diversi km. Essi sono caratterizzati da una forte escursione altitudinale, con fenomeni di inversione vegetazionale ed un notevole sviluppo di complessi rupestri. L'estrema variabilità del sistema oro-idrografico presente nel territorio e l'intrinseca diversificazione morfologica tra le diverse zone che lo compongono, determinano la presenza di circoscritti microclimi non omogenei.
La natura dei luoghi, generalmente molto accidentata, comporta infatti fattori di soleggiamento estremamente diversificati anche in aree contigue, che associati alla variabile altimetria e, nonostante l'influsso mitigante del mare, determinano una notevole alternanza delle stesse specie vegetazionali riscontrabili nell'area. È proprio l'insieme di queste caratteristiche allevatoriali e di trasformazione inserite in un ambiente così variegato che contribuisce, nella fase di lavorazione e di stagionatura del Provolone del Monaco, a conferirne un profumo ed un gusto ineguagliabile.

Art. 8.
Controlli

Il controllo per l'applicazione del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato o da un'autorità pubblica designata, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 e 11 del Reg. CE 510/2006.

Art. 9.
Etichettatura

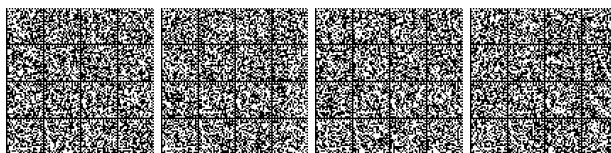
All'atto della sua immissione al consumo le forme di «Provolone del Monaco» deve recare impresso termicamente su ogni faccia con figurazione lineare o puntiforme, il contrassegno con la dicitura «Provolone del Monaco», di colore nero e l'indicazione di un numero di identificazione attribuito ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo.
L'etichetta da apporre sulle forme della D.O.P. «Provolone del Monaco» deve riportare a caratteri di stampa chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulle stesse le seguenti indicazioni:

a) il simbolo grafico, successivamente raffigurato, relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la DOP;
b) il simbolo comunitario;
c) il nome, il cognome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice e/o produttrice;
d) il numero di identificazione attribuito ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo;
e) il peso del prodotto in conformità alle norme vigenti;
f) la percentuale minima utilizzata di latte del bovino tipo genetico autoctono (TGA) Agerolese;
g) tipologia di caglio utilizzato;
h) la stagionatura quando superiore ai sei mesi.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente/consumatore. Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare la D.O.P.

Art. 10.
Logotipo

Il logotipo della D.O.P. «Provolone del Monaco» è rappresentato da un'immagine stilizzata del Provolone del Monaco con legaccio di rafia tipico dell'area dei Monti Lattari e della Penisola Sorrentina.
L'indice colorimetrico è il seguente:
Provolone del Monaco e cerchio piccolo intorno a sigla D.O.P.: colore giallo numero pantone 116;
legaccio di rafia, scritta Provolone del Monaco e sigla D.O.P.: colore marrone numero pantone 201.

PROVOLONE
DEL MONACO
D.O.P.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine.

“Provolone del Monaco”
(N. CE:……..)
D.O.P. (X) – I.G.P. ( )

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un’informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori dei prodotti coperti dalla D.O.P. in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso i servizi o le associazioni nazionali oppure presso i servizi competenti della Commissione Europea.

1. **Servizio competente dello Stato membro:**
   Nome: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI
   Indirizzo: Via XX Settembre n.20 – 00187
   Tel. : 0646655104
   Fax : 0646655306
   e.mail: saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Associazione:**

   2.1 *Nome*: COMITATO PER LA REGISTRAZIONE DELLA DENOMINAZIONE D’ORIGINE DEL PROVOLONE DEL MONACO.

   2.2 *Indirizzo*: Via D. Caccioppoli, 25 – 80069 VICO EQUENSE (NA)
   Tel.: 081.8799290
   Fax: 081.8015557
   e.mail: vincenzo.peretti@unina.it

   2.3 *Composizione* : Produttori/Trasformatori (X) o altro ( )

3. **Tipo di prodotto:** Classe 1.3 – Formaggi dell’allegato II – Provolone.

4. **Descrizione del disciplinare:** (sintesi delle condizioni di cui all’articolo 4, paragrafo 2)

   4.1 *Nome*: “Provolone del Monaco”

   4.2 *Descrizione*: Il «Provolone del Monaco» designa il formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio semiduro a pasta filata, stagionato, prodotto esclusivamente con latte crudo proveniente da vacche allevate nella zona indicata al punto 4.3. Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche: a) una stagionatura di almeno centottanta giorni (sei mesi), con una resa massima di 9 kg per ettolitro di latte trasformato; b) una forma di melone leggermente allungato ovvero di pera senza testina con un peso minimo di 2,5 kg ed uno massimo di 8 kg; una crosta sottile di colore giallognolo con toni leggermente scuri, quasi liscia con leggere insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci di rafia usati per il sostegno a coppia che suddividono il Provolone in un minimo di 6 facce; c) una pasta, di colore crema con toni

giallognoli, elastica, compatta, uniforme e senza sfaldature, morbida e con tipiche occhiature (a «occhio di pernice») di diametro variabile fino a 5 mm, con eventuale presenza di sporadiche occhiature di diametro maggiore, fino a 12 mm, più abbondanti verso il centro della massa; d) un contenuto in grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40,5%; e) un sapore dolce e butirroso ed un leggero e piacevole gusto piccante.
Gli ambienti di stagionatura, inoltre, conferiscono a questo formaggio i sapori esaltati dalla lunghezza della stagionatura. Dopo 7-8 mesi il provolone tenderà ad ingiallire ulteriormente, ispessendo la crosta ed assumendo un sapore sempre più piccante ed un aspetto della pasta più consistente, anche se ancora abbastanza morbida e sempre privo di sfaldature.

4.3 Zona Geografica: La zona di allevamento delle bovine, di produzione e di stagionatura della D.O.P. «Provolone del Monaco», è delimitata dagli interi territori dei seguenti comuni, ricadenti tutti nella provincia di Napoli: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant'Agnello, Sorrento, Santa Maria La Carità, Vico Equense.

4.4 Prova dell'origine: Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ciascuna di esse gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori e dei produttori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle qualità prodotte è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, individuato al punto 4.7 secondo quanto disposto dal piano di controllo.

4.5 Metodo di ottenimento: Il processo di trasformazione viene effettuato utilizzando il latte di vacche che non abbiano superato i 230 giorni di lattazione. L'alimentazione delle bovine deve essere rappresentata per almeno il 40% della sostanza secca da foraggio e/o frascame. La quantità giornaliera di frascame da somministrare alle bovine non deve superare i 15 kg tal quale al fine di evitare fermentazioni anomale che possono compromettere le qualità organolettiche del formaggio. Il frascame è il prodotto ottenuto dalla potatura delle colture arboree (agrumi, olivo, etc.) e dei boschi di caducifoglie (castagneti cedui, etc.) e dalla pulizia dei terrazzamenti proveniente dall'area di produzione indicata al punto 4.3, questo viene integrato con foraggi che dovranno provenire da colture di cereali da semi (avena, orzo, grano) e/o dall'affienamento di prati stabili naturali e di colture di graminacee o leguminose da foraggio. I foraggi costituiscono soltanto l'integrazione all'alimentazione proveniente dalla zona delimitata al punto 4.3 che attribuisce le caratteristiche peculiari al latte delle bovine. Il latte destinato alla trasformazione deve essere quello prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria e non sottoposto ad una temperatura superiore a 40°C. La coagulazione deve essere ottenuta per via presamica per circa 40-60 minuti aggiungendo caglio in pasta di capretto o caglio naturale liquido di vitello da soli o in combinazione tra loro, con almeno il 50% di caglio in pasta di capretto, riscaldando a 34-42°C. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta si procede alla rottura fino ad ottenere grumi molto piccoli come un chicco di mais. Si lascia riposare per 20 minuti. La cagliata viene successivamente riscaldata in modo da ottenere una temperatura nella massa di 48-52°C e lasciata riposare fino ad un massimo di 30 minuti. Viene poi estratta dal siero e trasferita in teli di canapa o cestelli forati in acciaio per la maturazione. Dopo che le prove di filatura hanno dato esito positivo per elasticità e resistenza si procede al taglio della cagliata in fettucce di dimensioni variabili. Seguono le operazioni di filatura e modellazione della massa con acqua a 85-95°C in forme dalle pezzature stabilite dal disciplinare di produzione. Segue il rassodamento per immersione in acqua fredda e la salatura per immersione in

salamoia satura per 8-12 ore/kg di prodotto. I formaggi ottenuti, legati in coppie ed appesi su apposite incastellature sono lasciati stagionare prima a temperatura ambiente di asciugamento dai 10 ai 20 giorni e quindi, in ambiente a temperatura fra gli 8 ed i 15°C per un periodo non inferiore ai sei mesi. Le forme dovranno avere, a termine stagionatura un peso minimo di 2,5 kg ed uno massimo di 8 kg. La produzione del «Provolone del Monaco» è consentita durante tutto l'anno, esclusivamente dal latte raccolto dopo ogni mungitura senza refrigerazione in stalla oppure giornalmente con la refrigerazione in stalla. L'organismo di controllo, individuato al punto 4.7, al termine del periodo di stagionatura, accerta che il prodotto abbia acquisito le caratteristiche previste, a questo punto si procede alla marchiatura su tutte le facce del provolone e all'etichettatura del prodotto.

4.6 Legame: La specificità del Provolone del Monaco è il risultato di un insieme di fattori tipici dell'area dei Monti Lattari - Penisola Sorrentina, in particolare delle caratteristiche organolettiche del latte prodotto esclusivamente da bovini allevati sul territorio, del processo di trasformazione che rispecchia ancora oggi le tradizioni artigiane tramandatesi di generazione in generazione e del particolare microclima che caratterizza gli ambienti di lavorazione e stagionatura. Il latte prodotto nell'area di origine del "Provolone del Monaco" presenta i tenori in materia grassa e proteine più elevati rispetto alla media nazionale, associati ai valori del calcio e del residuo secco magro (sostanza secca sgrassata), riportati nelle seguenti tabelle, confermano la ricchezza nutrizionale del prodotto e l'elevata capacità di resa nella trasformazione in formaggio.

Caratteristiche organolettiche medie del latte bovino dei Monti Lattari – Penisola Sorrentina.

Grasso %	**Proteine %**	**Ca**	**Ceneri**	**RSM***	**Peso specifico**
3,3	3,1	157	0,730	8,72	1,0308

*Residuo Secco Magro

Caratteristiche organolettiche medie del latte bovino di razza Agerolese.

Grasso %	**Proteine %**	**Ca**	**Ceneri**	**RSM***	**Peso specifico**
3,9	3,5	159,7	0,752	8,87	1,0314

*Residuo Secco Magro

L'insieme di questi particolari e unici parametri è responsabile di una peculiare predisposizione di questo latte alla coagulazione ed alla successiva "filatura", nonché di caratteristiche di particolare pregio per la consistenza finale del formaggio ottenuto, soprattutto in termini di elasticità e tenacità degli impasti.
Tutti questi dati sono un'implicita conferma della tipicità di composizione di questo latte, che influenza positivamente le caratteristiche di aroma e sapore del Provolone del Monaco.
Fin dall'antichità la tipicità della DOP è strettamente legata all'allevamento della razza bovina autoctona Agerolese, che fornisce il latte destinato alla produzione del Provolone del Monaco. Questa razza, selezionata negli anni da un ambiente avverso, soprattutto privo di pascoli, e da ricoveri di fortuna, aveva acquisito caratteri di rusticità e resistenza e, nonostante una scadente alimentazione, era in grado di produrre una discreta quantità di latte dalle eccellenti caratteristiche organolettiche, destinato in maggior parte alla produzione di Provolone del Monaco.
L'allevamento dei bovini nei Monti Lattari - Penisola Sorrentina, risale addirittura al 264 a.C., epoca in cui i Picentini, i primi abitanti di questi monti trasformarono lo spazio sottratto ai boschi in terreno coltivabile e incominciarono l'attività di allevamento di animali domestici, specialmente di bovini ad attitudine lattifera. Da questo primo nucleo bovino, in seguito ai numerosi incroci effettuati con razze introdotte nei secoli successivi, si è selezionata la razza che dal 1952 fu definita Agerolese, che presenta specifici caratteri morfogenetici e somatici del

mantello, del tronco, degli arti, dello scheletro, e che produce latte caratterizzato da un'elevata percentuale di grasso. Nei primi anni del '900 il medico veterinario Enrico Mollo descrisse il bovino allevato in questo specifico territorio, definendolo come «una vacca da latte ...da un metro e trentacinque ad un metro e quaranta, qualcuna oltrepassa pure questa altezza, il suo peso vivo varia dai tre quintali e mezzo ai quattro quintali; il mantello è scuro con striscia più chiara sulla schiena ... una buona lattaia dà dai diciassette ai diciotto litri di latte al giorno ... nella buona stagione, quando abbonda il foraggio verde ed il clima incomincia a diventar mite il latte diventa più aromatico ... la produzione più interessante dei formaggi è rappresentata dalla manifattura dei provoloni ». E' sufficiente anche solo il 20% di latte proveniente dalla razza Agerolese a caratterizzare in maniera inconfondibile il Provolone del Monaco DOP. Ciò in quanto il latte prodotto dalle bovine di Agerolese presenta tenori in materia grassa e proteine più elevati rispetto alla media di quello prodotto dalle restanti razze, questi, insieme ai valori del calcio e del residuo secco magro (sostanza secca sgrassata), confermano la ricchezza nutrizionale del prodotto e l'elevata capacità di resa nella trasformazione in formaggio, e conferiscono al provolone le peculiari caratteristiche di aroma e sapore che lo contraddistinguono.
Di seguito sono elencate le caratteristiche chimiche del formaggio.

Composizione chimica del formaggio sulla sostanza naturale.

Provolone del Monaco	**Qualità**	**Sulla Sostanza Naturale**				
		Acqua %	Grasso %	Sost. Proteica %	Sali tot. %	NaCl %
		40,20	28,50	27,20	4,10	2,20

Composizione chimica del formaggio sulla sostanza secca.

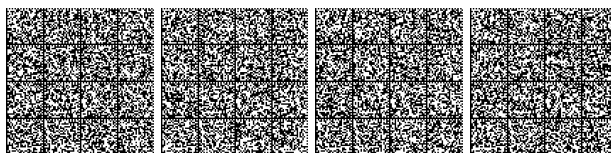
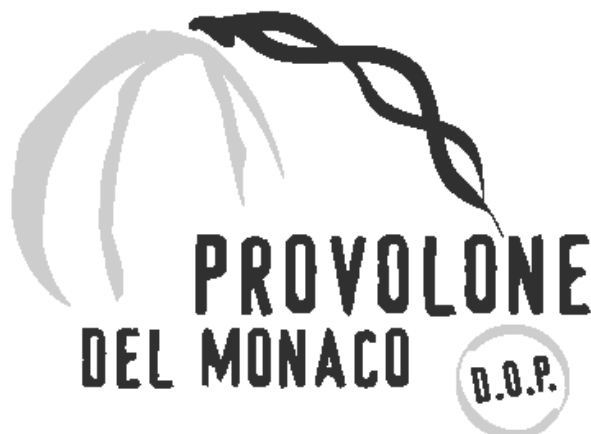
Provolone del Monaco	**Qualità**	**Per 100 di materia secca**			
		Grasso %	Sost. Proteica %	Sali tot. %	NaCl %
	Latte intero	47,65	45,48	6,85	3,67

L'area geografica è tipizzata dalla presenza di numerosi valloni che incidono profondamente la costa e penetrano all'interno per diversi km. Essi sono caratterizzati da una forte escursione altitudinale, con fenomeni di inversione vegetazionale ed un notevole sviluppo di complessi rupestri. L'estrema variabilità del sistema oro-idrografico presente nel territorio e l'intrinseca diversificazione morfologica tra le diverse zone che lo compongono, determinano la presenza di circoscritti microclimi non omogenei. La natura dei luoghi, generalmente molto accidentata, comporta infatti fattori di soleggiamento estremamente diversificati anche in aree contigue, che associati alla variabile altimetria e, nonostante l'influsso mitigante del mare, determinano una notevole alternanza delle stesse specie vegetazionali riscontrabili nell'area. Le temperature medie annue restano infatti comprese tra i 16 °C ed i 20°C lungo costa e tra i 12°C e i 16°C nel versante settentrionale, con minimi nelle zone più elevate comunque attestati tra gli 8°C e i 12°C. Tale situazione genera una distribuzione delle isoterme congruente con l'andamento altimetrico dei luoghi. Il regime delle precipitazioni risulta localmente condizionato anche in maniera rilevante dalla presenza di rilievi calcarei; le precipitazioni si distribuiscono in media in circa 100 giorni, dando luogo a piogge di maggiore intensità nelle aree più elevate. Il regime dei venti, pure in presenza di numerose osservazioni di calma, vede prevalere il quadrante del libeccio.
Il tipico nome "Provolone del Monaco" risale a tempi antichi, ed è strettamente legato al modo in cui nel passato questo formaggio veniva trasportato per la vendita al mercato di Napoli, più precisamente all'epoca in cui i produttori di formaggio dell'area delimitata decisero di produrre

prevalentemente prodotti stagionati spinti dalla necessità di spostare il commercio nella vicina città di Napoli. Data l'impervietà dei collegamenti la via migliore per raggiungere Napoli era quella del mare: un viaggio lungo e faticoso che iniziava in piena notte. I provoloni venivano caricati su imbarcazioni a remi e qui contadini improvvisati commercianti, per ripararsi dall'umidità del mare e della notte erano soliti coprirsi con un grande mantello simile al saio indossato dai monaci. Una volta arrivati a Napoli, la gente che lavorava al mercato presso il porto iniziò a chiamare il trasportatore, il *Monaco*, ed il suo formaggio, il *Provolone del Monaco*. Da allora, la denominazione è stata sempre "Provolone del Monaco", per cui presenta gli elementi di tradizionalità e di legame col territorio che consentono di ottenere il riconoscimento ai sensi dell'articolo 2 paragrafo 2 del Reg. CE 510/2006.

4.7 Organismo di controllo:
la struttura di controllo adempie le condizioni previste dalla norma EN45011.

Nome: ISMECERT
Indirizzo: Centro Direzionale Isola G1 - 80143 Napoli
Tel. 081.7879789
fax 081.6040176
e.mail: info@ismecert.it

4.8 Etichettatura: All'atto della sua immissione al consumo le forme di «Provolone del Monaco» deve recare impresso termicamente su ogni faccia con figurazione lineare o puntiforme, il contrassegno con la dicitura «Provolone del Monaco», di colore nero e l'indicazione di un numero di identificazione attribuito ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo. L'etichetta da apporre sulle forme della D.O.P. «Provolone del Monaco» deve riportare a caratteri di stampa chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulle stesse le seguenti indicazioni: a) il simbolo grafico, successivamente raffigurato, relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la DOP; b) il simbolo comunitario; c) il nome, il cognome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice e/o produttrice; d) il numero di identificazione attribuito ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo; e) il peso del prodotto in conformità alle norme vigenti; f) la percentuale minima utilizzata di latte del bovino tipo genetico autoctono (TGA) Agerolese; g) tipologia di caglio utilizzato; h) la stagionatura quando superiore ai sei mesi. Tali indicazioni devono essere riportate con caratteri inferiori a quelli utilizzati per indicare "Provolone del Monaco" D.O.P. Il logo della D.O.P. «Provolone del Monaco» è rappresentato da un'immagine stilizzata del Provolone del Monaco con legaccio di rafia tipico dell'area dei Monti Lattari e della Penisola Sorrentina.

10A02770

PROVVEDIMENTO 17 febbraio 2010.

Iscrizione della denominazione «Pizza Napoletana», nel registro delle specialità tradizionali garantite.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 509 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (CE) n. 97/2010 della Commissione del 4 febbraio 2010, la denominazione «Pizza Napoletana» riferita alla categoria Prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria, è iscritta quale Specialità Tradizionale Garantita nel registro delle specialità tradizionali garantite (STG) previsto dall'art. 9, paragrafo 4, del Regolamento (CE) n. 509/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della Specialità Tradizionale Garantita «Pizza Napoletana», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale:

Provvede

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Specialità Tradizionale Garantita «Pizza Napoletana», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 97/2010 del 4 febbraio 2010.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Pizza Napoletana», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Specialità Tradizionale Garantita» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CE) n. 509/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 17 febbraio 2010

Il capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA "PIZZA NAPOLETANA"

Art. 1
Nome del prodotto

L'attestazione di specificità "Pizza Napoletana" STG, secondo la tradizione napoletana, è riservata al prodotto da forno proveniente da aziende dedicate alla produzione, definite Pizzerie, e destinato al consumatore finale, con le caratteristiche individuate nel presente disciplinare.
La "Pizza Napoletana" è una preparazione alimentare costituita da un supporto di pasta lievitata, condita e cotta in forno a legna.
Il prodotto si caratterizza per l'impiego di materie prime selezionate direttamente dal produttore e per le tecniche di lavorazione.
La registrazione è richiesta senza la riserva del nome ed ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2 del Reg. (CE) n. 509/06.

Art. 2
Ingredienti

Le materie prime di base caratterizzanti la "Pizza Napoletana" sono: farina di grano tenero, lievito di birra, acqua naturale potabile, pomodori pelati e/o pomodorini freschi, sale marino o sale da cucina, olio d'oliva extravergine.
Altri ingredienti che possono essere utilizzati nella preparazione della "Pizza Napoletana" sono: aglio e origano; Mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico fresco e Mozzarella STG.

Art. 3
Metodo specifico di produzione e di lavorazione

La preparazione della "Pizza Napoletana" comprende esclusivamente le fasi di lavorazione seguenti, da realizzarsi con le materie prime elencate nell'art. 2 in ciclo continuo nello stesso esercizio.

1) **Preparazione dell'impasto:**
si mescolano farina, acqua, sale e lievito. Si versa un litro di acqua nell'impastatrice, si scioglie una quantità di sale marino compresa tra i 50 e i 55 g, si aggiunge il 10% della farina rispetto alla quantità complessiva prevista, successivamente si stemperano 3 g di lievito di birra, si avvia l'impastatrice e si aggiungono gradualmente 1800 g di farina W 220-380 fino al raggiungimento della consistenza desiderata, definita punto di pasta. Tale operazione deve durare 10 minuti.

L'impasto deve essere lavorato nell'impastatrice preferibilmente a forcella per 20 minuti a bassa velocità fino a che non si ottiene un'unica massa compatta. Per ottenere un'ottimale consistenza dell'impasto, è molto importante la quantità d'acqua che una farina è in grado di assorbire. L'impasto deve presentarsi al tatto non appiccicoso, morbido ed elastico.
Le caratteristiche merceologiche della farina utilizzata per la "Pizza Napoletana" permettono alla stessa di assorbire dal 50 al 55% del suo peso in acqua e di raggiungere un ottimo "punto di pasta", che viene individuato grazie all'abilità del pizzaiolo. Nella vasca dell'impastatrice l'operazione di lavorazione degli ingredienti deve avvenire senza surriscaldamento.

2) Lievitazione:

<u>*prima fase*</u>: l'impasto, una volta estratto dall'impastatrice, viene posto su un tavolo da lavoro della pizzeria dove si lascia riposare per 2 ore, coperto da un panno umido, in modo che la superficie non possa indurirsi, formando una sorta di crosta causata dall'evaporazione dell'umidità rilasciata dall'impasto stesso. Trascorse le 2 ore di lievitazione si passa alla formatura del panetto, che deve essere eseguita dal pizzaiolo esclusivamente a mano. Con l'ausilio di una spatola si taglia dall'impasto deposto sul bancone una porzione di pasta lievitata e successivamente le si dà una forma di panetto. Per la "Pizza Napoletana", i panetti devono avere un peso compreso tra i 180 ed i 250 gr.

<u>*Seconda fase della lievitazione*</u>: una volta formati i panetti (staglio), avviene una seconda lievitazione in cassette per alimenti, della durata da 4 a 6 ore. Tale impasto, conservato a temperatura ambiente, è pronto per essere utilizzato entro le 6 ore successive.

3) **Formatura della pizza:**

Passate le ore di lievitazione il panetto viene estratto con l'aiuto di una spatola dalla cassetta e posto sul bancone della pizzeria su un leggero strato di farina per evitare che la pagnotta aderisca al banco di lavoro. Con un movimento dal centro verso l'esterno e con la pressione delle dita di entrambe le mani sul panetto, che viene rivoltato varie volte, il pizzaiolo forma un disco di pasta in modo che al centro lo spessore sia non superiore a 0,4 cm con una tolleranza consentita pari a $\pm$ 10% e al bordo non superi 1-2 cm, formando così il "cornicione".

Per la preparazione della "Pizza Napoletana" STG non sono consentiti altri tipi di lavorazione, in particolar modo l'utilizzo di matterello e/o di macchina a disco tipo pressa meccanica.

- Caratteristiche della farina

- W	220 – 380
- P/L	0,50 – 0,70
- Assorbimento	55 – 62
- Stabilità	4 – 12
- Indice di Caduta E_{10}	max 60
- Falling number (Indice di Hagberg)	300 – 400
- Glutine secco	9,5 – 11 g %
- Proteine	11 – 12,5 g %

- Caratteristiche dell'impasto (con una tolleranza per ognuna di esse del ± 10%):

- Temperatura di fermentazione	25°C
- pH finale	5,87
- Acidità totale titolabile	0,14
- Densità	0,79 g/cm^3 (+ 34 %)

4) Farcitura:

La "Pizza Napoletana" viene condita con le modalità di sotto descritte:

- con un cucchiaio si depongono al centro del disco di pasta da 70g a 100g di pomodori pelati frantumati;
- con movimento a spirale il pomodoro viene sparso su tutta la superficie centrale;

- con un movimento a spirale si aggiunge del sale sulla superficie del pomodoro;
- allo stesso modo si sparge un pizzico di origano;
- si taglia uno spicchio di aglio, precedentemente privato della pellicola esterna, a fettine e lo si depone sul pomodoro;
- con una oliera a becco e con movimento spirale si distribuiscono sulla superficie, partendo dal centro, 4 – 5 grammi di olio extra vergine di oliva con una tolleranza consentita pari a ± 20%.

- **Oppure:**
  - con un cucchiaio si depongono al centro del disco di pasta g da 60 a 80 di pomodori pelati frantumati e/o pomodorini freschi tagliati;
  - con un movimento a spirale il pomodoro viene sparso su tutta la superficie centrale;
  - con un movimento a spirale si aggiunge del sale sulla superficie del pomodoro;
  - 80 – 100 g di Mozzarella di Bufala Campana DOP tagliata a listelli vengono appoggiati sulla superficie del pomodoro;
  - si depongono sulla pizza alcune foglie di basilico fresco;
  - con una oliera a becco e con movimento spirale si distribuiscono sulla superficie, partendo dal centro, 4 – 5 grammi di olio extra vergine di oliva con una tolleranza consentita pari a ±20%.

- **Oppure**
  - con un cucchiaio si depongono al centro del disco di pasta g da 60 a 80 di pomodori pelati frantumati;
  - con un movimento a spirale il pomodoro viene sparso su tutta la superficie centrale;
  - con un movimento a spirale si aggiunge del sale sulla superficie del pomodoro;
  - 80 – 100 g di Mozzarella STG tagliata a listelli vengono appoggiati sulla superficie del pomodoro;
  - si depongono sulla pizza alcune foglie di basilico fresco;
  - con una oliera a becco e con movimento spirale si distribuiscono sulla superficie, partendo dal centro, 4 – 5 grammi di olio extra vergine di oliva con una tolleranza consentita pari a ±20%.

5) Cottura:

Il pizzaiolo trasferisce su una pala di legno (o di alluminio), aiutandosi con un poco di farina e con movimento rotatorio, la pizza farcita, che viene fatta scivolare sulla platea del forno con un movimento rapido del polso tale da impedire la fuoriuscita della farcitura. La cottura della “Pizza Napoletana” STG avviene esclusivamente in forni a legno, dove si raggiunge una temperatura di cottura di 485° C, essenziale per ottenere la “Pizza Napoletana” STG.
Il pizzaiolo deve controllare la cottura della pizza sollevandone un lembo, con l’aiuto di una pala metallica, e ruotando la pizza verso il fuoco, utilizzando sempre la stessa zona di platea iniziale per evitare che la pizza possa bruciarsi a causa di due differenti temperature. È importante che la pizza venga cotta in maniera uniforme su tutta la sua circonferenza.
Sempre con la pala metallica, al termine della cottura, il pizzaiolo preleverà la pizza dal forno e la deporrà sul piatto da portata. I tempi di cottura non devono superare i 60 – 90 secondi.
Dopo la cottura la pizza si presenterà con le seguenti caratteristiche: il pomodoro, persa la sola acqua in eccesso, resterà denso e consistente; la Mozzarella di Bufala Campana DOP o la Mozzarella STG si presenterà fusa sulla superficie della pizza; il basilico così come l’aglio e l’origano svilupperanno un intenso aroma, apparendo alla vista non bruciati.

- Temperatura di cottura platea: 485°C circa
- Temperatura della volta: 430°C circa

- Tempo di cottura: 60 – 90 secondi
- Temperatura raggiunta dalla pasta: 60 – 65°C
- Temperatura raggiunta dal pomodoro: 75 – 80°C
- Temperatura raggiunta dall'olio: 75 – 85°C
- Temperatura raggiunta dalla mozzarella: 65 – 70°C

Art. 4
Carattere tradizionale

La comparsa della "Pizza Napoletana" può essere fatta risalire ad un periodo storico che si colloca tra il 1715 ed il 1725. L'Oritano Vincenzo Corrado, Cuoco generale del Principe Emanuele di Francavilla, in un trattato sui cibi più comunemente utilizzati a Napoli, dichiara che il pomodoro viene impiegato per condire la pizza e i maccheroni, accomunando due prodotti che hanno fatto nel tempo la fortuna di Napoli e la sua collocazione nella storia della cucina. Da ciò si riconduce la comparsa ufficiale della "pizza napoletana", un disco di pasta condito con il pomodoro.
Numerosi sono i documenti storici che attestano che la pizza è una delle specialità culinarie di Napoli, e lo scrittore Franco Salerno afferma che tale prodotto è una delle più grandi invenzioni della cucina napoletana.
Gli stessi Dizionari della Lingua italiana e l'Enciclopedia Treccani parlano specificatamente di pizza napoletana. E il termine pizza napoletana viene citato addirittura in numerosi testi letterari.
Le prime pizzerie, senza dubbio, sono nate a Napoli e fino a metà del '900 il prodotto era un'esclusiva di Napoli e delle Pizzerie. Fin dal 1700 erano attive nella città diverse botteghe, denominate "pizzerie", la cui fama era arrivata sino al re di Napoli, Ferdinando di Borbone, che per provare questo piatto tipico della tradizione napoletana, violò l'etichetta di corte entrando in una tra le più rinomate pizzerie. Da quel momento la "pizzeria" si trasformò in un locale alla moda, luogo deputato alla esclusiva preparazione della "pizza". Le pizze più popolari e famose a Napoli erano la "marinara" nata nel 1734 e la "margherita" del 1796 – 1810, che venne offerta alla Regina d'Italia in visita a Napoli nel 1889 proprio per il colore dei suoi condimenti (pomodoro, mozzarella e basilico) che ricordano la bandiera dell'Italia.
Nel tempo le Pizzerie sono nate in tutte le città d'Italia e anche all'estero, ma ognuna di queste, se sorta in una città diversa da Napoli, ha sempre legato la sua stessa esistenza alla dizione "Pizzeria Napoletana" o, in alternativa, utilizzando un termine che potesse rievocare in qualche modo il suo legame con Napoli, dove da quasi 300 anni questo prodotto è rimasto pressoché inalterato.
Nel 1984 nel mese di maggio, quasi tutti i vecchi pizzaioli napoletani procedettero alla stesura di un breve disciplinare firmato da tutti e registrato con atto ufficiale davanti al notaio Antonio Carannante di Napoli.
Il termine "Pizza Napoletana" nei secoli si è talmente diffuso che ovunque, anche fuori dall'Europa, dall'America Centro Settentrionale (ad esempio Messico e Guatemala) all'Asia (ad esempio Thailandia e Malesia), pur non avendo in alcuni casi cognizione della collocazione geografica della città di Napoli, conoscono il prodotto in argomento con il nome di "Pizza Napoletana".

Art. 5
Caratteristiche del prodotto finale

a. **Descrizione del prodotto:**
La "Pizza Napoletana" STG si presenta come un prodotto da forno tondeggiante, con diametro variabile che non deve superare 35 cm, con il bordo rialzato (*cornicione*) e con la parte centrale coperta dalla farcitura. La parte centrale sarà spessa 0,4 cm con una tolleranza consentita pari a ± 10%, il cornicione 1-2 cm. La pizza nel suo insieme sarà morbida, elastica, facilmente piegabile a "libretto".

b. Aspetto:
La “Pizza Napoletana” STG è caratterizzata da un cornicione rialzato, di colore dorato, proprio dei prodotti da forno, morbida al tatto e alla degustazione; da un centro con la farcitura, dove spicca il rosso del pomodoro, cui si è perfettamente amalgamato l’olio e, a seconda degli ingredienti utilizzati, il verde dell’origano e il bianco dell’aglio, il bianco della mozzarella a chiazze più o meno ravvicinate, il verde del basilico in foglie, più o meno scuro per la cottura.

La consistenza della “Pizza Napoletana” deve essere morbida, elastica, facilmente piegabile; il prodotto si presenta morbido al taglio; dal sapore caratteristico, sapido, derivante dal cornicione, che presenta il tipico gusto del pane ben cresciuto e ben cotto, mescolato al sapore acidulo del pomodoro, all’aroma, rispettivamente, dell’origano, dell’aglio o del basilico, e al sapore della mozzarella cotta.
La pizza, alla fine del processo di cottura, emanerà un odore caratteristico, profumato, fragrante.

Art. 6
Conservazione

La “Pizza Napoletana” va preferibilmente consumata immediatamente, appena sfornata, negli stessi locali di produzione; comunque, qualora non sia consumata nel locale di produzione, non può essere congelata o surgelata o posta sottovuoto per una successiva vendita.

Art.7
Logo

Il logo che può individuare la “Pizza Napoletana” è il seguente: un’immagine ovale ad impostazione orizzontale di colore bianco con contorno in grigio chiaro, che rappresenta il piatto nel quale viene raffigurata la pizza, riprodotta in maniera realistica ed allo stesso tempo graficamente stilizzata rispettando pienamente la tradizione e raffigurante gli ingredienti classici, quali il pomodoro, la mozzarella, le foglie di basilico ed un filo di olio di oliva.
Al di sotto del piatto, sfalsato, compare un effetto ombra di colore verde, che rafforza, accoppiato con gli altri, i colori nazionali del prodotto.
Appena sovrapposto al piatto contenente la pizza, compare una finestra rettangolare di colore rosso, con angoli fortemente arrotondati, contenente la scritta in bianco contornata in nero, con ombra sfalsata in verde con contorno in bianco: “PIZZA NAPOLETANA STG”. Su tale scritta, in alto, leggermente spostato a destra, con caratteri di corpo inferiore e di tipo diverso e di colore bianco, vi è la scritta “Specialità Tradizionale Garantita”. In basso, poi, al centro, con lo stesso carattere del logo, “PIZZA NAPOLETANA STG”, in maiuscoletto, in bianco con contorno nero, è sovrapposta la dicitura: “Prodotta secondo la Tradizione napoletana”.

Scritte	*Caratteri*
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

I colori della Pizza	PantoneProSim	C M Y K
Beige carico del cornicione	466	11 24 43 0%
Rosso fondo della salsa di pomodoro	703	0% 83 65 18
Foglioline di basilico	362	76 0% 100 11
Venature foglie di basilico	562	76 0% 100 11
Rosso dei pomodori	032	0% 91 87 0%
Filo d’olio d’oliva	123	0% 31 94 0%
Mozzarella	600	0% 0% 11 0%
Riflessi sulla Mozzarella	5807	0% 0% 11 9

I colori della parte grafica e dei caratteri	PantoneProSim	C M Y K
Il grigio del bordo del piatto ovale	P.Grey – 3CV	0% 0% 0% 18
Il verde dell'ombra del piatto ovale	362	76 0% 100 11
Il rosso del rettangolo con angoli tondi	032	0% 91 87 0%
Bianca con bordo in nero la scritta "PIZZA NAPOLETANA STG"	----	0% 0% 0% 0%
Bianca con bordo in nero la scritta "Prodotta secondo la Tradizione napoletana"	----	0% 0% 0% 0%
Bianca la scritta "Specialità Tradizionale Garantita"	----	0% 0% 0% 0%

La dicitura "Prodotta secondo la Tradizione napoletana" e l'acronimo STG contenuti nel logo/etichetta della "Pizza Napoletana" STG, sono tradotti nella lingua del Paese in cui ha luogo la produzione.

Art. 8
Controlli

I controlli previsti per la STG "Pizza Napoletana" riguarderanno i seguenti aspetti:

presso le aziende, nella fase d'impasto, lievitazione e preparazione, seguendo il corretto svolgimento e la corretta successione delle fasi descritte; controllando attentamente i punti critici dell'azienda; verificando la corrispondenza delle materie prime a quelle previste nel disciplinare di attuazione; verificando la perfetta conservazione e l'immagazzinamento delle materie prime da utilizzare e verificando che le caratteristiche del prodotto finale siano conformi a quanto previsto dal presente disciplinare di produzione.

10A02760

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

COMITATO INTERMINISTERIALE PER LA PROGRAMMAZIONE ECONOMICA

DELIBERAZIONE 6 novembre 2009.

Attuazione dell'articolo 6, comma 2, lettere *a)* e *b)* della legge n. 133/2008. (Deliberazione n. 113/2009).

IL COMITATO INTERMINISTERIALE PER LA PROGRAMMAZIONE ECONOMICA

Visto il decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 143 recante disposizioni in materia di commercio estero;

Visto il regolamento (CE) n. 1998/2006 della Commissione europea del 15 dicembre 2006 relativo agli aiuti di importanza minore (cd. «*de minimis*»);

Visto il decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, recante disposizioni urgenti per lo sviluppo economico, la semplificazione, la competitività, la stabilizzazione della finanza pubblica e la perequazione tributaria, convertito con modificazioni nella legge 6 agosto 2008, n. 133;

Visto l'art. 6 del citato decreto-legge n. 112/2008, il quale, nel disciplinare il sostegno all'internazionalizzazione delle imprese, ha modificato il decreto-legge 28 maggio 1981, n. 251, convertito, con modificazioni, nella legge 29 luglio 1981, n. 394, la legge 20 ottobre 1990, n. 304 e il decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 143, individuando le iniziative ammesse ai benefici, a valere sul Fondo rotativo di cui all'art. 2, comma 1, del predetto decreto-legge n. 251/1981;

Visto, in particolare, il comma 3 del citato art. 6, che rinvia a una o più delibere di questo Comitato la determinazione dei termini, delle modalità e delle condizioni degli interventi, delle attività e degli obblighi del gestore, delle funzioni di controllo, nonché della composizione e dei compiti del Comitato per l'amministrazione del citato Fondo rotativo (cd. Comitato agevolazioni);

Tenuto conto che lo stesso comma 3 del citato art. 6 prevede, altresì, che le suddette delibere vengano adottate su proposta del Ministro della sviluppo economico, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze e con il Ministro degli affari esteri;

Vista la nota n. 25364 del 5 ottobre 2009, con la quale il Ministero dell'economia e delle finanze ha trasmesso, tra l'altro, per il relativo esame di questo Comitato, uno schema di delibera concernente l'attuazione del richiamato art. 6, comma 2, lettere *a)* e *b)*, del decreto-legge n. 112/2008;.Tenuto conto che alla Società italiana per le imprese all'estero - Simest S.p.A., istituita dalla legge 24 aprile 1990, n. 100, è stata attribuita dall'art. 25, comma 1, del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 143 la gestione degli interventi di sostegno finanziario all'internazionalizzazione del sistema produttivo, a valere sul Fondo rotativo sopra richiamato;

Considerata la necessità di rendere operative le riforme per il sostegno all'internazionalizzazione delle imprese di cui al citato art. 6;

Udita la proposta del Ministro dello sviluppo economico sulla quale viene acquisito il concerto del vice Ministro dell'economia e delle finanze e del Sottosegretario di Stato agli affari esteri;

Delibera:

1. TERMINI, MODALITÀ E CONDIZIONI DEGLI INTERVENTI.

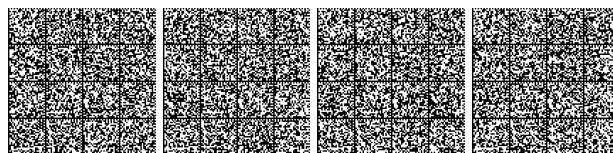
A) Sono individuati i seguenti termini, modalità e condizioni di realizzazione degli interventi di cui all'art. 6, comma 2, lettera *a)* del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni dalla legge n. 133 del 6 agosto 2008 (programmi aventi caratteristiche di investimento finalizzati al lancio e alla diffusione di nuovi prodotti e servizi ovvero all'acquisizione di nuovi mercati per prodotti e servizi già esistenti, attraverso l'apertura di strutture volte ad assicurare in prospettiva la presenza stabile nei mercati di riferimento):

A.1) Il programma deve essere rivolto a Paesi che non sono membri dell'Unione europea e realizzato attraverso l'apertura da parte del richiedente di una struttura che ne consenta in prospettiva la presenza stabile nei mercati di riferimento. La struttura può essere gestita dal richiedente direttamente o tramite un soggetto terzo locale, partecipato o meno dallo stesso richiedente. In caso di soggetto terzo non partecipato, il rapporto con il richiedente deve essere documentato con apposito contratto.

Il programma può avere ad oggetto la diffusione di beni e servizi prodotti in Italia o comunque distribuiti con il marchio di imprese italiane.

L'intervento agevolativo viene concesso in forma di finanziamento agevolato.

A.2) La misura e le condizioni dell'intervento agevolativo sono deliberate dal Comitato agevolazioni di cui al punto 3 della presente delibera nel rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento comunitario «*de minimis*».

Le spese previste per il programma all'estero devono essere inserite in preventivi di spesa articolati in base alla «scheda programma», approvata dal Comitato agevolazioni. Sono ammissibili all'intervento agevolativo le spese sostenute dal richiedente nel periodo di realizzazione del programma che decorre dalla data di presentazione della domanda di intervento. L'intervento agevolativo può coprire fino all'85% dell'importo delle spese preventivate e ritenute ammissibili dal Comitato agevolazioni. I criteri di ammissibilità delle spese inserite nella «scheda programma», nonché la loro tipologia e misura (compresa quella di eventuali spese riconoscibili in misura forfettaria) saranno determinati con successiva delibera del Comitato agevolazioni.

Il tasso d'interesse del finanziamento agevolato è pari al 15% del tasso di riferimento di cui alla normativa comunitaria, vigente alla data della delibera di concessione del Comitato agevolazioni; in ogni caso, tale tasso non può essere inferiore allo 0,50% annuo. Le altre condizioni di intervento — durata, garanzie, tasso di mora e quant'altro necessario per disciplinare correttamente l'intervento stesso — sono deliberate dal Comitato agevolazioni.

In tema di garanzie, il Comitato agevolazioni può prevedere condizioni più favorevoli per le piccole e medie imprese (PMI) tenuto conto dell'affidabilità delle stesse e della capacità di rimborsare il finanziamento.

A.3) Le modalità di presentazione della domanda di intervento, i criteri di ammissibilità e tutti gli aspetti operativi connessi alla gestione degli interventi, compresi gli aspetti relativi alle erogazioni del finanziamento agevolato, nonché quelli connessi alla revoca e al conseguente rimborso di quanto eventualmente erogato, sono stabilite con apposite delibere del Comitato agevolazioni. Su richiesta del richiedente, il Comitato agevolazioni può prevedere l'erogazione di un anticipo, fino ad un massimo del 30% del finanziamento deliberato.

Il Comitato agevolazioni definisce altresì le procedure e le modalità per la valutazione finale di ogni singolo programma, ovvero per stabilire se lo stesso sia stato realizzato totalmente, parzialmente o non sia stato realizzato affatto e adotta le relative delibere.

B) Sono individuati i seguenti termini, modalità e condizioni di realizzazione degli interventi di cui all'art. 6, comma 2, lettera *b)* del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni dalla legge n. 133 del 6 agosto 2008 (studi di prefattibilità e di fattibilità collegati a investimenti italiani all'estero, nonché programmi di assistenza tecnica collegati ai suddetti investimenti):

B.1) Le iniziative devono riguardare il settore di attività del richiedente, che deve essere lo stesso soggetto che intende realizzare e/o partecipare all'investimento. I programmi di assistenza tecnica debbono riguardare investimenti effettuati non più di sei mesi prima della data di presentazione della domanda di intervento agevolativo. L'intervento agevolativo viene concesso in forma di finanziamento agevolato.

B.2) La misura e le condizioni dell'intervento agevolativo sono deliberate dal Comitato agevolazioni nel rispetto delle disposizioni di cui al regolamento comunitario «*de minimis*».

I criteri di ammissibilità delle spese inserite nella «scheda preventivo» saranno determinati con successiva delibera del Comitato agevolazioni.

Sono ammissibili all'intervento agevolativo le spese sostenute dal richiedente nel periodo di realizzazione dello studio o dell'assistenza tecnica che decorre dalla data di presentazione della domanda di intervento. L'intervento agevolativo può coprire fino al 100% dell'importo delle spese preventivate e ritenute ammissibili dal Comitato agevolazioni.

Il tasso d'interesse del finanziamento agevolato è pari al 15% del tasso di riferimento di cui alla normativa comunitaria vigente alla data della delibera di concessione del Comitato agevolazioni; in ogni caso, tale tasso non può essere inferiore allo 0,50% annuo.

Le altre condizioni di intervento — durata, garanzie, tasso di mora e quant'altro necessario per disciplinare correttamente l'intervento stesso — sono deliberate dal Comitato agevolazioni. In tema di garanzie, il Comitato agevolazioni può prevedere condizioni più favorevoli per le PMI tenuto conto dell'affidabilità delle stesse e della capacità di rimborsare il finanziamento.

B.3) Le modalità di presentazione della domanda di intervento, i criteri di ammissibilità e tutti gli aspetti operativi connessi alla gestione degli interventi, compresi gli aspetti relativi all'erogazione del finanziamento agevolato, nonché quelli connessi alla revoca e al conseguente rimborso di quanto eventualmente erogato, sono stabilite con apposite delibere del Comitato agevolazioni.

Su richiesta del richiedente, il Comitato agevolazioni può prevedere l'erogazione di un anticipo, fino ad un massimo del 70% del finanziamento deliberato.

Il Comitato agevolazioni definisce altresì le procedure e le modalità per la valutazione finale di ogni singolo programma, ovvero per stabilire se lo stesso sia stato realizzato totalmente, parzialmente o non sia stato realizzato affatto e adotta le relative delibere.

C) Altri interventi prioritari da individuare e definire.

Con successive delibere di questo Comitato si provvederà a individuare e definire altri interventi prioritari in attuazione dell'art. 6, comma 2, lettera *c)*, del decreto-legge n. 112/2008 convertito con modificazioni dalla legge n. 133/2008, fermo restando quanto previsto dal comma 4 dell'art. 6 in merito alle modalità di utilizzo delle risorse del Fondo rotativo.

2. FUNZIONI DI CONTROLLO.

Nell'ambito delle proprie competenze istituzionali il Ministero dello sviluppo economico esercita una funzione di vigilanza e controllo sulla gestione del Fondo rotativo di cui all'art. 2, comma 1, del decreto-legge 28 maggio 1981, n. 251, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 luglio 1981, n. 394.

Al fine di valutare l'efficacia degli investimenti dei fondi pubblici, in ordine alla realizzazione dei singoli progetti approvati, il Ministero dello sviluppo economico, anche mediante ispezioni in loco, accerta la realizzazione dei programmi e verifica il loro stato di attuazione. A tal fine, il suddetto Ministero può avvalersi della collaborazione dell'Istituto nazionale per il commercio estero (ICE) e di altri soggetti istituzionali nell'ambito delle rispettive competenze istituzionali.

Il programma annuale dei controlli e i loro esiti sono deliberati dal Comitato agevolazioni.

Le eventuali spese di missione relative all'effettuazione dei controlli continuano ad essere finanziate secondo quanto previsto dalla disciplina vigente alla data della presente delibera.

3. ATTIVITÀ E OBBLIGHI DEL GESTORE, COMPOSIZIONE E COMPITI DEL COMITATO PER L'AMMINISTRAZIONE DEL FONDO ROTATIVO DI CUI ALL'ART. 2, COMMA 1, DEL DECRETO-LEGGE 28 MAGGIO 1981, N. 251, CONVERTITO, CON MODIFICAZIONI, DALLA LEGGE 29 LUGLIO 1981, N. 394.

Per la gestione degli interventi di cui alla presente delibera, il Ministero dello sviluppo economico — sentito il Ministero dell'economia e delle finanze che si pronuncerà entro 30 giorni — e l'ente gestore Simest S.p.A., stipulano apposita convenzione. Tale convenzione determina le attività e gli obblighi in capo al soggetto gestore nonché i relativi compensi e le modalità di rendicontazione. Per le finalità disciplinate dalla presente delibera, l'ente gestore continua ad utilizzare le disponibilità giacenti sul conto corrente di tesoreria centrale n. 22044, nonché quelle che affluiscono al conto corrente medesimo in virtù dei ripagamenti dei prestiti concessi. Tali disponibilità, per quanto riguarda gli interventi posti in essere, vengono gestite con le stesse modalità del Fondo rotativo di cui alla legge 29 luglio 1981, n. 394, di conversione del decreto-legge 28 maggio 1981, n. 251.

A tal fine l'ente gestore continua ad operare sul predetto conto corrente. Fino alla data di entrata in vigore della nuova convenzione l'ente gestore continua ad operare con i criteri e le procedure attualmente vigenti, e all'avvio della nuova convenzione provvede a rendicontare ai Ministeri vigilanti.

L'organo competente ad amministrare il Fondo rotativo di cui sopra è il Comitato agevolazioni istituito presso la Simest S.p.A. in base alla convenzione stipulata il 16 ottobre 1998 tra il Ministero del commercio con l'estero e la Simest S.p.A., e successive modifiche, per l'amministrazione dei fondi previsti dalle leggi di cui all'art. 25, comma 1, del decreto legislativo n. 143/1998.

Il Comitato agevolazioni, costituito con decreto ministeriale 24 luglio 2008, e successive integrazioni e modificazioni, resta in carica fino alla naturale scadenza del mandato e definisce i criteri, le modalità operative e le direttive per gli interventi nell'ambito dei termini, delle modalità e delle condizioni fissati dalla presente delibera. Il Comitato agevolazioni, nell'esercizio delle proprie funzioni, svolge in particolare le seguenti attività:

a) approva le circolari operative che disciplinano le modalità di concessione delle agevolazioni;

b) delibera le singole operazioni di agevolazione, fissandone le condizioni;

c) delibera in ordine alle modifiche, alle revoche, alle rinunzie e alle transazioni relative alle operazioni medesime, nonché all'avvio di azioni giudiziarie;

d) delibera sul programma annuale di attività ispettive e di controllo in ordine alla realizzazione dei progetti approvati;

e) approva, nel rispetto dei termini previsti dalle norme e in tempo utile per gli adempimenti successivi delle amministrazioni competenti, il piano previsionale dei fabbisogni finanziari per l'anno successivo, destinati agli interventi previsti dalle presente delibera;

f) delibera in ordine alle commissioni maturate per l'attività svolta dal soggetto gestore del Fondo;

g) delibera, entro il 31 marzo di ciascun anno, in ordine alla relazione sull'attività svolta, sulle operazioni accolte e su una analisi comparata dei dati riferiti all'ultimo triennio;

h) delibera in ordine alle proposte avanzate dalla Simest S.p.A. per il miglioramento del rapporto tra risorse impiegate e risultati conseguiti;

i) approva annualmente la situazione delle disponibilità, degli impegni e delle insolvenze a carico del Fondo rotativo, alla data del 31 dicembre precedente, nonché la loro rendicontazione;

l) delibera su questioni di carattere generale relative all'amministrazione del Fondo.

4. NORME FINALI.

Entro sessanta giorni dalla data della presente delibera il Comitato agevolazioni emana le previste delibere applicative.

Sino alla piena operatività di tutti gli atti applicativi restano in vigore i criteri e le procedure attualmente vigenti.

Roma, 6 novembre 2009

Il Presidente: BERLUSCONI

Il segretario: MICCICHÉ

Registrato alla Corte dei conti 25 febbraio 2010

Ufficio di controllo Ministeri economico-finanziari, registro n. 1 Economia e finanze, foglio n. 156

10A02882

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 26 febbraio 2010

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Cambi del giorno 26 febbraio 2010

Valuta	Cambio
Dollaro USA	1,3570
Yen	120,92
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,970
Corona danese	7,4428
Corona estone	15,6466
Lira Sterlina	0,89270
Fiorino ungherese	269,90
Litas lituano	3,4528
Lat lettone	0,7092
Zloty polacco	3,9698
Nuovo leu romeno	4,1145
Corona svedese	9,7260
Franco svizzero	1,4638
Corona islandese	*
Corona norvegese	8,0435
Kuna croata	7,2756
Rublo russo	40,7305
Lira turca	2,1016
Dollaro australiano	1,5240
Real brasiliano	2,4719
Dollaro canadese	1,4354
Yuan cinese	9,2629
Dollaro di Hong Kong	10,5336
Rupia indonesiana	12652,04
Rupia indiana	62,5640
Won sudcoreano	1573,95
Peso messicano	17,3642
Ringgit malese	4,6175
Dollaro neozelandese	1,9549
Peso filippino	62,596
Dollaro di Singapore	1,9090
Baht tailandese	44,869
Rand sudafricano	10,5049

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

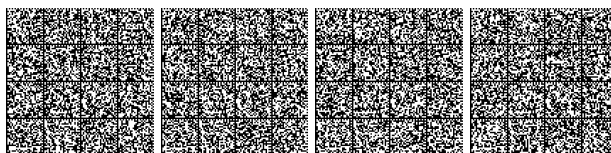
* dal 2 novembre 2009 la Banca d'Italia pubblica sul proprio sito web il cambio indicativo della corona islandese.

10A02879

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 1° marzo 2010

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Cambi del giorno 1° marzo 2010

Valuta	Cambio
Dollaro USA	1,3525
Yen	120,67
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,933

Corona danese	7,4427
Corona estone	15,6466
Lira Sterlina	0,90670
Fiorino ungherese	269,45
Litas lituano	3,4528
Lat lettone	0,7092
Zloty polacco	3,9400
Nuovo leu romeno	4,1110
Corona svedese	9,7649
Franco svizzero	1,4644
Corona islandese	*
Corona norvegese	8,0570
Kuna croata	7,2568
Rublo russo	40,5471
Lira turca	2,0879
Dollaro australiano	1,5105
Real brasiliano	2,4471
Dollaro canadese	1,4266
Yuan cinese	9,2326
Dollaro di Hong Kong	10,5007
Rupia indonesiana	12519,70
Rupia indiana	62,4110
Won sudcoreano	1562,24
Peso messicano	17,2478
Ringgit malese	4,5775
Dollaro neozelandese	1,9442
Peso filippino	62,379
Dollaro di Singapore	1,9026
Baht tailandese	44,474
Rand sudafricano	10,3907

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

* dal 2 novembre 2009 la Banca d'Italia pubblica sul proprio sito web il cambio indicativo della corona islandese.

10A02880

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 2 marzo 2010

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Cambi del giorno 2 marzo 2010

Dollaro USA	1,3548
Yen	120,68
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,770
Corona danese	7,4423
Corona estone	15,6466
Lira Sterlina	0,90635
Fiorino ungherese	266,90
Litas lituano	3,4528
Lat lettone	0,7093
Zloty polacco	3,9147
Nuovo leu romeno	4,1066
Corona svedese	9,7316
Franco svizzero	1,4628
Corona islandese	*

Corona norvegese	8,0485
Kuna croata	7,2700
Rublo russo	40,5145
Lira turca	2,0793
Dollaro australiano	1,4994
Real brasiliano	2,4253
Dollaro canadese	1,4029
Yuan cinese	9,2485
Dollaro di Hong Kong	10,5180
Rupia indonesiana	12600,11
Rupia indiana	62,2460
Won sudcoreano	1558,38
Peso messicano	17,2100
Ringgit malese	4,5796
Dollaro neozelandese	1,9442
Peso filippino	62,435
Dollaro di Singapore	1,9015
Baht tailandese	44,346
Rand sudafricano	10,2774

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

* dal 2 novembre 2009 la Banca d'Italia pubblica sul proprio sito web il cambio indicativo della corona islandese.

10A02881

MINISTERO DELLA SALUTE

Autorizzazione all'immissione in commercio della premiscela per alimenti medicamentosi «Dicloxin 200 MP»

Decreto n. 19 del 9 febbraio 2010

Premiscela per alimenti medicamentosi per suini DICLOXIN 200 MP.

Titolare: Ascor Chimici S.r.l. con sede legale e domicilio fiscale in Bertinoro (Forlì), via Piana, 265 - codice fiscale 00136770401.

Produttore responsabile rilascio dei lotti: Ascor Chimici con sede in Bertinoro (Forlì), via Piana, 265.

Confezioni autorizzate: sacco da 25 kg - A.I.C. n. 104158011.

Composizione: 100 g contengono:

principio attivo: doxiciclina iclato 22,18 g (pari a doxiciclina 20,00 g);

eccipienti: così come indicato nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti.

Specie di destinazione: suini.

Indicazioni terapeutiche: trattamento delle infezioni respiratorie causate da pasteurella multocida, actinobacillus pleuropneumoniae, bordetella bronchiseptica, mycoplasma hyopneumoniae, haemophilus suis.

Tempi di attesa: carni e visceri: sette giorni.

Validità:

del medicinale veterinario confezionato per la vendita: quindici mesi;

dopo prima apertura del condizionamento primario: sei mesi;

dopo inserimento nel mangime: tre mesi.

Regime di dispensazione: da vendersi soltanto dietro presentazione di ricetta medico-veterinaria in ripetibile.

Decorrenza di efficacia del decreto: dal giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

10A02736

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Domanda di registrazione della denominazione «Jabłka Łąckie», relativa alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Si comunica che è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea - serie C - n. 42 del 19 febbraio 2010, a norma dell'art. 6, paragrafo 2, del Reg. CE 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di registrazione quale indicazione geografica protetta, presentata dalla Polonia, ai sensi dell'art. 5 del Reg. CE 510/2006, per il prodotto entrante nella categoria ortofrutticoli e cereali, allo stato naturale o trasformati - «JABŁKA ŁĄCKIE».

Copia della predetta domanda contenente la descrizione del disciplinare di produzione è disponibile presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità - Direzione Generale per lo Sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del consumatore - SACO VII, via XX Settembre n. 20 - Roma, per gli operatori interessati, i quali potranno prenderne visione, trarne copia e formulare eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente comunicato, ai sensi dell'art. 7, paragrafo 2 del predetto regolamento comunitario.

10A02771

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Frusinate» o «Del Frusinate».

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda dell'ARSIAL - Regione Lazio, presentata in data 30 luglio 2009, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate».

Ha espresso, nella riunione del 27 gennaio 2010, presente il funzionario della Regione Lazio, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, via XX Settembre, n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

ALLEGATO

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «FRUSINATE» O «DEL FRUSINATE»

Art. 1.

La indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Art. 2.

La indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» è riservata ai seguenti vini: bianchi, anche nella tipologia frizzante; rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello; rosati, anche nella tipologia frizzante; passito.

I vini ad indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più dei vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio a bacca di colore corrispondente.

La indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» con la specificazione di uno dei vitigni sottoindicati: Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Passerina, Malvasia, Pinot bianco, Syrah, Bellone, Moscato bianco, Olivella, Bombino è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio fino ad un massimo del 15%.

Il vino ad indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» passito, deve essere ottenuto per almeno l'85% da uve delle varietà Cesanese comune e/o Cesanese di Affile; possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione del vino sopra indicato, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» con la specificazione dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante e novello limitatamente ai rossi.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Frosinone.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» ai limiti sotto indicati:

«Frusinate» o «del Frusinate» bianco tonnellate 19;

«Frusinate» o «del Frusinate» rosso tonnellate 18;

«Frusinate» o «del Frusinate» rosato tonnellate 18;

«Frusinate» o «del Frusinate» passito tonnellate 10;

«Frusinate» o «del Frusinate» con la specificazione dei vitigni a bacca bianca tonnellate 19;

«Frusinate» o «del Frusinate» con la specificazione dei vitigni a bacca rossa tonnellate 18.

Le predette rese uva/ha sono comprensive dell'aumento del 20% previsto dall'art. 1 del decreto ministeriale 2 agosto 1996.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate», seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

10% vol per i bianchi;

10% vol per i rosati;

10% vol per i rossi;

16% vol per i passiti.

Art. 5.

La vinificazione deve avvenire nell'areale di produzione delle uve, di cui all'art. 3, fatte salve le deroghe previste dalla normativa vigente.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva un vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80%, per tutti i tipi di vino, ad eccezione del vino passito che non deve essere superiore al 45%.

Le uve destinate alla produzione del vino ad Indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» passito devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento che deve essere protratto fino a raggiungere un contenuto zuccherino minimo di 272 grammi/litro.

È ammessa nella prima fase dell'appassimento l'utilizzazione dell'aria ventilata per la disidratazione delle uve.

Art. 6.

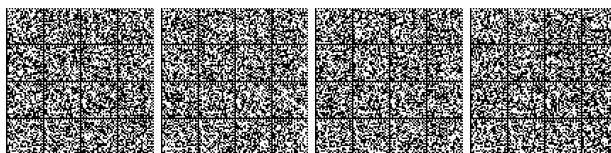
I vini a indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate», anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

«Frusinate» o «del Frusinate» bianco 10,5% vol;

«Frusinate» o «del Frusinate» rosso 11,00% vol;

«Frusinate» o «del Frusinate» rosato 10,5% vol;

«Frusinate» o «del Frusinate» novello 11% vol;

«Frusinate» o «del Frusinate» passito 16% vol.

Art. 7.

All'indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. È consentita, nella presentazione dei vini a indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate», l'utilizzazione della dicitura «Vino della Ciociaria» per quel vino che presenta, all'immissione al consumo, le seguenti caratteristiche: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

L'Indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3 e iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'Indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

10A02756

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Comunicato relativo all'estratto di determinazione AIP/UPC n. 325 del 22 dicembre 2009, relativo all'autorizzazione all'importazione parallela del medicinale «Flector EP Tissugel».

Nell'estratto di determinazione AIP/UPC n. 325 del 22 dicembre 2009, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - supplemento ordinario n. 35 - serie generale - n. 40 del 18 febbraio 2010 relativo all'autorizzazione all'importazione parallela del medicinale FLECTOR EP TISSUGEL, alla pag. 56:

ove è scritto:

Classificazione ai fini della fornitura.

Confezione: Muscoril «4 mg/2ml - soluzione iniettabile per uso intramuscolare» 6 fiale da 2 ml;

leggasi:

Classificazione ai fini della fornitura.

Confezione: Flector «180 mg - cerotto medicato» 5 cerotti medicati.

10A02735

ITALO ORMANNI, *direttore*

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(GU-2010-GUC-056) Roma, 2010 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sul sito www.ipzs.it, al collegamento rete di vendita (situato sul lato destro della pagina).**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Funzione Editoria - U.O. DISTRIBUZIONE
Attività Librerie concessionarie, Vendita diretta e Abbonamenti a periodici
Piazza Verdi 10, 00198 Roma
fax: 06-8508-4117
e-mail: editoriale@ipzs.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2010 (salvo conguaglio) (*)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	(di cui spese di spedizione € 257,04)	- annuale	€ **438,00**
	(di cui spese di spedizione € 128,52)	- semestrale	€ **239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:		
	(di cui spese di spedizione € 132,57)	- annuale	€ **309,00**
	(di cui spese di spedizione € 66,28)	- semestrale	€ **167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	(di cui spese di spedizione € 19,29)	- annuale	€ **68,00**
	(di cui spese di spedizione € 9,64)	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:		
	(di cui spese di spedizione € 41,27)	- annuale	€ **168,00**
	(di cui spese di spedizione € 20,63)	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	(di cui spese di spedizione € 15,31)	- annuale	€ **65,00**
	(di cui spese di spedizione € 7,65)	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	(di cui spese di spedizione € 50,02)	- annuale	€ **167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 383,93)	- annuale	€ **819,00**
	(di cui spese di spedizione € 191,46)	- semestrale	€ **431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 264,45)	- annuale	€ **682,00**
	(di cui spese di spedizione € 132,22)	- semestrale	€ **357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € 80,00 il versamento relativo al tipo di abbonamento alla ***Gazzetta Ufficiale*** - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2010.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:	
serie generale	€ 1,00
serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

(di cui spese di spedizione € 127,00)	- annuale	€ **295,00**
(di cui spese di spedizione € 73,20)	- semestrale	€ **162,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

(di cui spese di spedizione € 39,40)	- annuale	€ **85,00**
(di cui spese di spedizione € 20,60)	- semestrale	€ **53,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo € **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5% € **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione) € 18,00
I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI

Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.